

Spanische Bratpaprika mit karamellisierten Kartöffelchen & Tsatsiki

Urlaubsfeeling pur! Und das ohne großen Aufwand. Spanische Bratpaprika trifft auf karamellisierte deutsche Kartoffel und griechisches Tsatsiki.....

Zutaten für 2 Personen:

10 - 15 Bratpaprika
12 kleine Kartoffeln, geschält (einfach die Lieblingssorte wählen)
2-3 Zehen Knoblauch
außerdem: Olivenöl, frischer Zitronensaft, grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer
1-2 EL Honig

Tsatsiki:

1 Becher Joghurt, ungesüßt (400g)
1 Becher Frischkäse (150g)
1 Landgurke
Saft von 1/2 Zitrone
2 kleine Schalotten/Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch

Meersalz, schwarzer Pfeffer, Muskat, 1 EL Olivenöl, 1 TL Honig/Ahornsirup, 1 TL Senf, 1 EL heller Balsamico

Zubereitung:

Tsatsiki

Gurke mittelfein raspeln. Leicht salzen. In eine feinmaschiges Sieb geben und 10 Minuten stehen lassen. Danach mit den Händen den Saft gut aus der Gurke heraus pressen. Schalotten schälen und ganz fein hacken. Zusammen mit dem Joghurt und dem Frischkäse in eine geeignete Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf, Honig und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen und alles mithilfe des Schneebesens zu einer homogenen Masse verrühren. Geraspelte Gurke unterheben.

Bis zur Verwendung im Kühlschrank durchziehen lassen. ggf. nochmal nachsalzen & Pfeffern. Schmeckt am nächsten Tag noch besser! Frischer Dill oder Basilikum als Topping passt ebenfalls ganz wunderbar.

Bratpaprika-Kartoffel Gemüse

Kartoffeln garen. Knoblauch schälen und fein hacken. Gegarte Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln zusammen mit den Bratpaprika in eine große Pfanne geben. Zunächst ohne die Zugabe von Öl zusammen mit einer Prise Meersalz auf mittlere, eher leicht höhere Hitze bringen. Unter gelegentlichem Wenden anbraten bis die Paprika rund herum zu bräunen beginnen.

Einen guten Schuss Olivenöl dazugeben. Ca. 5 Minuten weiterbraten. Falls ihr Angst habt, dass nun die Paprika explodieren, 😊 könnt ihr mit einem Messer in die Bratpaprika

stechen. Den gehackten Knoblauch dazu geben. Rundherum schön anrösten. Etwas salzen und pfeffern und mit 1-2 EL Zitronensaft ablöschen.

Hitze leicht reduzieren und die 1-2 EL Honig über das Gemüseträufeln. Durchschwenken und kurz karamellisieren lassen. Ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer würzen. Nach belieben mit etwas frischem Thymian, Oregano, oder Basilikum garnieren und zusammen mit dem Tsatsiki und geröstetem Brot servieren.

Wir wünschen „Guten Appetit“

