

CHAKALAKA-KARTOFFEL VOM GRILL

mit Tomaten, Erdnüssen & Sauerrahm Dip

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 1 Fungi Pad
- 2-4 große Ofenkartoffel (vorgekocht)
- 1 Fleischtomate oder Ochsenherztomate
- 2 EL Erdnüsse ungesalzen, geröstet
- 2 EL Sauerrahm
- Chakalaka Gewürzmischung

Sauerrahm Dip:

- 250 g Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
- 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Die großen, fertiggekochten Ofenkartoffeln halbieren und etwas aushöhlen
2. Fungi Pad zusammen mit dem ausgehöhlten Kartoffelinhalt grob hacken
3. Tomaten entkernen und würfeln (5x5 mm)
4. Ausgehöhlten Kartoffelinhalt, mit Chakalaka-Gewürz, Tomatenwürfel, Erdnüssen und 2 EL Sauerrahm mischen
5. Die Kartoffeln damit füllen, in Alufolie wickeln und ca. 5-10 min. bei mittlerer Hitze grillen
6. In der Zwischenzeit den Sauerrahm Dip zubereiten, dazu alle Zutaten vermengen
7. Alufolie öffnen und nochmals mit starker Hitze so lange grillen, bis die Kartoffel Farbe bekommt
8. Mit Sauerrahm Dip servieren

