

Nachos Hainbuchenweg

vegetarisches Gericht



Zutaten

mehrere Kartoffeln
600g Tomaten
½ Bund Koriandergrün
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote

1 TL Honig

4 EL Olivenöl
Salz
2 EL Limettensaft
1 rote Chilischote

Zubereitung

Kartoffeln

die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in ca 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backfolie/Backpapier auslegen, mit Pflanzenöl bestreichen und etwas Salz darauf verteilen. Das so vorbereitete Blech mit den Kartoffelscheiben belegen und die Oberseite der Kartoffelscheiben ebenfalls mit etwas Pflanzenöl bestreichen und leicht salzen. Im Backrohr bei 140 °C Umluft backen bis die Scheiben leicht gebräunt und knusprig sind. Die genaue Backdauer hängt sehr von der verwendeten Kartoffel und der Dicke der Scheiben ab. Etwa 45 Minuten sind jedoch ein guter Richtwert.

Tomaten

Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Chilischote waschen und putzen. Alle drei Zutaten sehr fein hacken. Den Koriander kalt abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, ein paar zur Deko beiseite legen, den Rest sehr fein hacken.

1. Den Limettensaft mit Salz und Honig verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Tomaten und Zwiebelmischung mit gehacktem Koriander und Salatsauce mischen und abschmecken. Mit Korianderblättchen garnieren.

1 Rezept von Hannelore + Peter Thomas aus Wedel

