

# Kartoffel-Chermoula



## Zubereitung Kartoffeln aus dem Albulatal mit Chermoula-Dressing

Gewaschene Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl und Salz beträufeln. Mit Heissluft 30 Minuten bei 180°C weich garen. Währenddessen alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und die gebackenen Kartoffeln damit übergiessen. Die gewürzten Kartoffeln vor dem Servieren erwärmen.

## Zubereitung Rote Bete-Ketchup

Pfanne erhitzen und die Gewürze leicht anrösten. Zwiebeln und Ingwer dazugeben und weich schmoren, dann Bete, Essig, Salz und Zucker dazugeben. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. In eine Küchenmaschine geben. Alles fein pürieren. Durch ein feinmaschiges Sieb streichen und beiseite stellen.

## Rezept für 4

### Zutaten Kartoffeln aus dem Albulatal mit Chermoula-Dressing

500 g Kartoffeln aus dem Albulatal  
 100 g Gemüsebouillon  
 100 g Limettensaft  
 100 g Olivenöl  
 3 g Kümmel  
 5 g geräucherter Paprika  
 20 g frischer Koriander (Blätter und Stiele), gehackt  
 3 g Salz  
 2 g Pfeffer

### Zutaten Rote Bete-Ketchup

300 g gebackene Rote Bete, geschält und gehackt  
 1 rote Zwiebel, klein gewürfelt  
 5 g Ingwer, in Scheibchen  
 75 g Zucker  
 1 Sternanis  
 1 Wacholderbeere  
 10 ml Himbeeressig  
 Salz