

Ab auf die Stulle: würziger Kartoffelaufstrich

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Petersilien- und Korianderblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln.

- 3 -

1 EL Kokosöl erhitzen und Zwiebelwürfel 2 Minuten glasig braten.

- 4 -

Kartoffeln mit Zwiebelwürfeln, Petersilie, restlichem Kokosöl und Koriander vermengen und salzen.

Zutaten für 2 Portionen

60 g mehligkochende Kartoffeln
160 g lila Kartoffeln (z.B. Violetta)
2 Esslöffel Kokosöl
1/2 Teelöffel Salz
1 kleine Zwiebel
1/4 Bund Petersilie
1/4 Bund Koriander

Besonderes Zubehör
Kartoffelpresse

Kartoffeln gibt es bei dir nur als Beilage? Dann mach sie doch einfach mal zum Star bei deinem Brunch, Grillabend oder auf deinem Geburtstagsbuffet. Neben [Hummus](#), [Kräuterbutter](#) und [Avocadocreme](#) sticht der cremige Aufstrich heraus.

- 1 -

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abseihen, etwas auskühlen lassen und pellen. Mit einer Kartoffelpresse zerdrücken.

- 2 -