

# GERÖSTETE NEUE KARTOFFELN MIT ZITRONE UND KRÄUTERN

---

## Zutaten

- 3 EL Olivenöl
- 1 TL [Kreuzkümmelsamen](#), im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL [Korianderkörner](#), im Mörser leicht zerstoßen.
- 7 grosse Knoblauchzehen, in dünne Scheibchen geschnitten
- 1 grosse rote Chilischote, in feine Ringe geschnitten.
- 200g Kirschtomaten, halbiert
- 750g kleine neue Kartoffeln, geviertelt.
- 1/2 TL Zucker
- 1 grosse Bio-Zitrone, 2 TL Schale abgerieben, dann 2 EL Saft ausgepresst.
- 10g [Korianderblätter](#)
- 5g [Dillspitzen](#)
- Salz und frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Das Öl in einer grossen Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Kreuzkümmelsamen und die Korianderkörner hineingeben und unter häufigem Rühren 1 Minute anrösten. Den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute leicht Farbe annehmen lassen. Den Chili und die Tomaten dazugeben und alles weitere 2 Minuten anschwitzen, bis die Tomaten allmählich weich werden. Hin und wieder umrühren. Die Kartoffeln, den Zucker, 1 TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer hinzufügen, gut umrühren und das Ganze auf ein mit Backpapier bedecktes Blech geben. Im Ofen 40 Minuten rösten, bis die Kartoffeln knusprig und gar und die Tomaten zerfallen sind. Nach der Hälfte der Zeit alles einmal umwenden. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschliessend Zitronenschale und -saft sowie Koriander und Dill dazugeben, behutsam durchgeben und servieren.

*LaCucina*

