

Provençalische Kartoffelspalten mit Chili - Tomaten - Kräuterdip

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herzhaft für jeden Tag, passt auch gut zu Kurzgebratenem

Zutaten

- Für die Kartoffelspalten:
- 800 g geschälte Kartoffeln in Sechsteln
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 l Pflanzenöl zum frittieren
- Chili - Tomaten - Kräuterdip:
- 3 vollreife Fleischtomaten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1/2 Chilischote, fein geschnitten
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Schnittlauch
- 1 El gehackten Thymian
- 1 Tl gehackten Rosmarin
- 3 El heller Balsamico
- 100 ml guter Tomatensaft
- Meersalz, etwas Zucker, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 - 4 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelspalten:

Schritt2

Die Kartoffel Sechstel in 180 ° c heißem Pflanzenöl, ca. 14 - 16 min. goldgelb frittieren; hin und wieder mit einer Fleischgabel rühren. Nach 4 min. zu den Kartoffelspalten geben, dann nach weiteren 3 min., die Thymian- und Rosmarinzweige zufügen.

Schritt3

Die Kartoffeln heraus heben und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, herzhaft salzen, pfeffern.

Schritt4

Chili - Tomaten - Kräuter dip:

Schritt5

Die Tomaten von der Blüte befreien, raus schneiden und kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abkühlen. Abziehen, halbieren und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

Schritt7

Die Zwiebeln mit den Knoblauch und dem Chili in etwas Öl glasig angehen lassen und die Tomatenwürfel und die Kapern dazu geben. 1 - 2 min. zusammen schmoren und mit dem Tomatensaft und Balsamico aufgießen.

Schritt8

Salzen, pfeffern und etwas Zucker dazu geben, weitere 2 min. köcheln lassen.

Schritt9

Zurückziehen und die gehackte Kräuter unterheben, mit dem Olivenöl vollenden, gut gekühlt verwenden.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provencealische-kartoffelspalten-mit-chili-tomaten-kraeuterdip/>