



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Moko – Pfeffersoße mit Süßkartoffeln

Die Soße trägt ihren Namen zu Recht: sie ist pfefferig-scharf. Aber durch die süßen, stärkehaltigen Süßkartoffeln dazu ergibt sich eine unglaublich leckere Kombination.

Im Original Rezept kommen getrocknete Garnelen zum Einsatz. Wir ersetzen das durch Algenflocken.

Mehr gibt es eigentlich schon nicht zu sagen, was fast ungerecht für das sehr yummy Ergebnis ist!

Zutaten 4 Personen

Rotes Palmöl

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

Ingwer, ca. 5 cm langes Stück

4 Tomaten

100 g Algen

1 TL Chili Pulver

2 TL Pfeffer

1 große oder zwei kleinere Süßkartoffel/n pro Person

Süßkartoffeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen bei 180 Grad Umluft garen. Das dauert je nach Dicke der Kartoffeln zwischen 20 und 35 Minuten.

Die Zwiebeln fein würfeln und in Palmöl langsam anrösten, bis sie rundum braun geworden sind.

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken oder reiben und dazu geben.

Die Tomaten würfeln und zufügen, Hitze wegnehmen und nur noch durchziehen lassen.

Die Algen mit kochendem Wasser übergießen, quellen lassen, dann abgießen und fein hacken.

Unter die Soße ziehen.

Mit ggf. etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Mit den Süßkartoffeln servieren.

