



Mexikanische Kumpir mit Kaki-Salsa

und geröstetem Mais, serviert auf Guacamole



ca. 45min



3-4 Personen

Kumpir ist ein traditionelles Gericht, das ursprünglich aus der Türkei stammt. Es handelt sich dabei um große gebackene Kartoffeln mit verschiedenen leckeren Füllungen. Wir haben uns heute eine mexikanisch inspirierte Variante überlegt: Die knusprig gebackenen Kartoffeln werden mit goldbraun gebratenem Mais und einer fruchtig-frischen Kaki-Salsa serviert. Angerichtet wird auf einem Bett aus cremiger Guacamole. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 4 Kumpir-Backkartoffeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Kakis
- 2 Dosen Mais
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 20g Koriander
- 2 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel einige Male einstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz einreiben und mit der Schnittseite nach unten im Ofen ca. 25Min. backen.



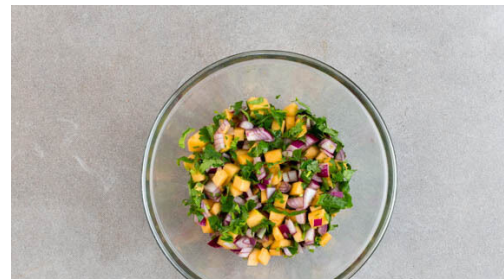
4. Kartoffeln würzen

Nach ca. 25Min. Backzeit das Backblech aus dem Ofen nehmen, die **Kartoffeln** wenden und das **Kartoffelinnere** mit einer Gabel auflockern. Die **Gewürzmischung** mit 4EL Olivenöl verrühren und darüberträufeln. Die **Kartoffeln** zurück in den Ofen geben und ca. 20Min. weiterbacken, bis sie appetitlich gebräunt und gar sind.



2. Salsa zubereiten

Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Limettenschale** und den **-saft** mit 1 Prise Salz verrühren. Die **Zwiebel** und die **Kakis** schälen, halbieren und fein würfeln, dann mit dem **Einlegesud** vermengen und beiseitestellen.



5. Salsa verfeinern

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und unter die **Salsa** mengen.



3. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Die **Maiskörner** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 4-7Min. scharf anbraten, bis sie Röstspuren aufweisen.



6. Anrichten und servieren

Die **Guacamole** auf Teller verteilen und die **mexikanischen Kumpir** darauf anrichten. Mit dem **Mais** und der **Kaki-Salsa** garniert servieren.