



Mexikanische Kumpir mit Kaki-Salsa

und geröstetem Mais, serviert auf Guacamole



ca. 45min



2 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!

- 2 Kumpir-Backkartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- 1 Kaki
- 1 Dose Mais
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 10g Koriander
- 1 Becher Guacamole

- Salz
- Olivenöl

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 786kcal, Fett 36.6g,
Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 13.1g



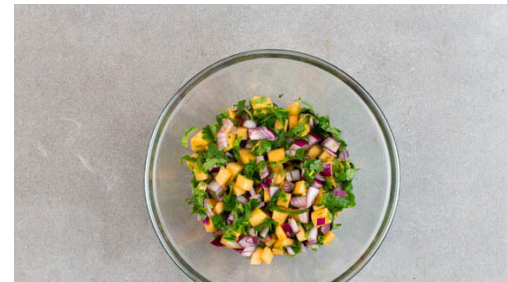
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel einige Male einstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und mit der Schnittseite nach unten im Ofen ca. 25Min. backen.



Nach ca. 25Min. Backzeit das Backblech aus dem Ofen nehmen, die **Kartoffeln** wenden und das **Kartoffelinnere** mit einer Gabel auflockern. Die **Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl verrühren und darüberträufeln. Die **Kartoffeln** zurück in den Ofen geben und ca. 20Min. weiterbacken, bis sie appetitlich gebräunt und gar sind.



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



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



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.



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