

# Aloo Ko Achar



Aloo Ko Achar (scharfer  
Kartoffel Salat mit Erbsen)

## Zubereitungszeit:

35 Minuten (4 Personen)

## Zutaten:

515 gr. gekochte Kartoffeln

80 gr. getrocknete Erbsen (über Nacht im Wasser einlegen)

1/2 Zitrone

Gewürzmischung: (siehe zweites Bild)

3 getrocknete Chili

2 EL Sesam

20 gr. Ingwer

1/2 TL Salz

1/2 TL Kurkuma

## Zubereitungsanleitung:



Die Zutaten...



Gewürzmischung für  
Aloo ko Achar



1) In einer heissen  
Pfanne, ohne Öl,  
die Sesam mit Chili  
anrösten.



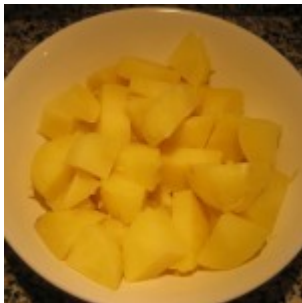
2) So wie auf diesem  
Bild.



3) Dann in ein  
Mixer geben.



4) So sollte es nach  
dem Mixen aussehen.



5) Die geschwellten  
(gekochten)  
Kartoffeln in einer  
Schale hinzufügen.



6) Dann die gemixte  
Sesam mit Chili  
hinzufügen.



7) Kurkuma und Salz  
hinzufügen.



8) Die geraffelten  
Ingwer hinzufügen.



9) Den Zitronen-  
Saft hinzufügen.



10) Alles von Hand  
mischen.



11) Die eingelegten grünen Erbsen hinzufügen + 1/2 dl Wasser beifügen und mischen von Hand.



12) So wie auf diesem Bild.



13) Nochmals 2 dl Wasser hinzufügen von Hand mischen.



14) In einer anderen Schale servieren.  
So sollte es dann fertig aussehen.  
Ig wünsche a Guete.

Hervorragend als Apéro oder Vorspeise geeignet.

Tip: Wer es gerne mag, kann es mit frisch geschnittenen Koriander darüberstreuen, schmeckt auch ganz lecker.