Pikante Honigkartoffeln mit Miso

Portionen: 4 Personen

Zutaten

2 Handvoll kleine Kartoffeln

2 Esslöffel Bamboo Garden Reisessig

1 Esslöffel Salz

3 Esslöffel Bamboo Garden Woköl

2 Esslöffel ungesalzene Butter

2 Esslöffel heißes Wasser

1 Esslöffel Bamboo Garden helle Misopaste

1 Esslöffel Honig

1 Teelöffel Bamboo Garden Knoblauch-Chilipaste

Kräuter zum Garnieren, bspw. Koriander oder Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1.

Die Kartoffeln gut waschen, anschließend in grobe mundgerechte Stücke zerteilen

2.

Anschließend nochmal waschen. Das erneute Waschen entfernt die Stärke und macht die Kartoffeln später knuspriger.

3.

Die Kartoffeln anschließend in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Reisessig und Salz hinzugeben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Die Kartoffeln ohne Deckel für ca. 20-25 Min. kochen.

4.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und auf einem Backblech verteilen und 10 Minuten abkühlen.

5.

In einer kleinen Schüssel die Misopaste mit dem heißen Wasser zu einer homogenen Paste vermischen, Honig und Knoblauch-Chilipaste untermischen.

6.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen und das Öl untermischen, Ofen vorheizen.

7.

Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen, dass sie nur in einer Schicht liegen. Die Butter-Öl-Mischung darauf

verteilen und alles gut vermischen, sodass die Kartoffeln alle mit der Mischung glasiert sind.

8.

Die Kartoffeln auf dem Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen geben und die Grillfunktion im Ofen einstellen. Den Grill im Ofen einstellen.

9.

Haltet ein Auge auf die Kartoffeln und wendet sie regelmäßig für ca. 10-15 Min. bis sie knusprig sind.

10.

Wenn die Kartoffeln knusprig sind, die Blech kurz aus dem Ofen nehmen und die Misomarinade verteilen und gut untermischen.

11.

Die Kartoffeln nochmal für 2-3 Minuten in den Ofen geben