KIKKOMAN

Gebackene Kartoffeln mit Paprika-Salsa

Gesamtzeit **60 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **50 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.420 kJ / 340 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **9 g**
Kohlenhydrate: **42 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	Kartoffeln
30 ml	Rapsöl
2	rote Paprikaschoten
2	Knoblauchzehen, gehackt
20 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
10 ml	Zitronensaft
120 g	Kichererbsen, gekocht
	Einige Koriander- oder Petersilienblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Kartoffeln - **30 ml** Rapsöl
Kartoffeln mit Rapsöl beträufeln, in Alufolie wickeln und etwa 40 Minuten in der Glut des Lagerfeuers garen.

Schritt 2

2 rote Paprikaschoten
Paprikaschoten über dem Feuer rösten. In eine Schüssel geben, fest abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Haut abziehen.

Schritt 3

2 Knoblauchzehen, gehackt - **20 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **10 ml** Zitronensaft - **120 g** Kichererbsen, gekocht - Einige Koriander- oder Petersilienblättchen
Die Paprikaschoten fein würfeln und mit Knoblauch, Kikkoman Sojasauce und Zitronensaft vermischen. Kichererbsen hinzufügen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Kartoffeln aufschneiden, das Innere leicht zerdrücken und mit der Salsa füllen. Mit den Koriander- oder Petersilienblättchen garnieren.