

## Indische Beilage mit Randen und Süsskartoffeln



Randen und Süsskartoffeln etwa zu gleichen Teilen rüsten und in Würfel schneiden

Randen im Dampfkochtopf garen

In Öl folgende Gewürze andünsten

- Koriandersamen
- Kreuzkümmel
- Asant oder Bockshornkleesamen
- Pfeffer

Süsskartoffeln hinzufügen, evt mit etwas Wasser, andünsten bis sie gar sind

Randenwürfel dazu

Mit Salz abschmecken

Nach Belieben 1 bis 2 Esslöffel Erdnussbutter unterrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht

Passt als Beilage zu Reis und Linsen, oder auch Fleisch

Anstatt Süsskartoffeln kann man auch normale festkochende Kartoffeln verwenden, oder ich habe es auch schon mit Kürbis probiert, passt auch gut dazu.

En guete