

Pfannenkartoffeln mit roter und weißer Soße

Zutaten für die Kartoffeln (für 4 Personen):

- 500 g etwa gleich große Kartoffeln
- Salz
- 50 g Butterschmalz

Kartoffeln (z.B. Sorte Annabelle) mit Schale in Salzwasser kochen, pellen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit den Schnittflächen nach unten hineingeben. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten braten. Dabei wiederholt kontrollieren, ob sich genug Fett unter den Schnittflächen befindet, damit sie nicht anbrennen.

Zutaten für die scharfe rote Soße:

- 100 ml Orangensaft
- 2 Peperoni
- 1 EL Zucker
- 200 ml (aus der Dose) passierte Tomaten
- Olivenöl

Orangensaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Peperoni putzen und sehr fein hacken (Menge nach Geschmack und gewünschter Schärfe). Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Passierte Tomaten einrühren. Orangensaft, Peperoni und 1 Spritzer Olivenöl dazugeben. Alles gut verrühren und etwas einkochen lassen. Dann vom Herd nehmen.

Zutaten für die weiße Soße:

- 5 EL Magerjoghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Spritzer Olivenöl
- 0,5 Limette

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Olivenöl und dem Saft der Limette verfeinern.

Anrichten:

Von beiden Soßen je etwas auf Teller geben. Kartoffeln salzen und auf den Soßen anrichten.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen