

Gebackene Kartoffeln mit Peperoni-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 Peperoni
2	Knoblauchzehen, gehackt
20 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
10 ml	Zitronensaft
120 g	Kichererbsen, gekocht Einige Koriander- oder Petersilienblätter

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 Peperoni

Peperoni 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 Petersilienblätter

Die Peperoni 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 Petersilienblättern garnieren.