



## **Kartoffel-Raita**

### **Raita**

Eine indische Kartoffel-Raita ist ein erfrischender und würziger Joghurt-Dip, der oft als Beilage zu Currys, gegrilltem Fleisch oder Gemüse serviert wird. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus den milden, erdigen Aromen der Kartoffeln und der cremigen, leicht säuerlichen Basis des Joghurts. Gewürze wie Kurkuma, Koriander, etwas Chilipulver und manchmal auch Minze oder Korianderblätter verleihen der Raita eine zusätzliche Tiefe und Frische.

Herkunft: Indien

Kategorie: Getränke, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

750 g Kartoffel(n)

250 g Dickmilch

½ TL Kurkuma

½ TL Koriander

½ TL Madras Curry

½ TL Madras Chilipulver

1 Prise Meersalz

### **Vorbereitung**

Die Kartoffel schälen und kochen. Abkühlen lassen und danach zerstampfen.

### **Zubereitung**

Die Dickmilch mit den Gewürzen vermischen. Den Kartoffelbrei unter die Dickmilch ziehen und gut verrühren.