

# 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.