

Papas Arrugadas mit Mojo



Von: Beate Rothärmel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4 Personen

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und mit dem Meersalz in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen.

Für die Mojo Rojo Chilischoten waschen und Stiel entfernen. Chilis halbieren, entkernen und kleinschneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Tomaten und Petersilie klein schneiden. Paprika gut abtropfen lassen und klein schneiden. Ein Drittel für die Mojo Rojo in den Standmixer geben und fein pürieren, dann den Rest dazugeben. Sauce in eine Schale füllen.

Kartoffeln abgießen. Zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Topf dabei gelegentlich durchrütteln. Die Kartoffeln werden beim Ausdampfen leicht runzelig und sollten schließlich rundum von einer feinen Salzkruste bedeckt sein.

Papas Arrugadas zusammen mit Mojo Rojo servieren. Warm oder kalt genießen. Die kleinen Kartoffeln dabei am besten mit den Fingern aufbrechen und in die Mojo tunken.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt ein Rioja Crianza oder Ribera del Duero.

Einkaufsliste

1 kg kleine Kartoffeln
(Drillinge)

300 g grobes Meersalz

200 g geröstete Paprika (im
Glas)

2 Tomaten

2 rote Chilischoten

2 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Kreuzkümmel
(gemahlen)

1 Teelöffel Paprikapulver
(edelsüß)

½ Bd Petersilie glatt