# Papas Arrugadas – Kanarische Salzkartoffeln mit Mojo Rojo

Zeit gesamt 40min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| kleine Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Meersalz | 100 g |
| Paprikaschoten im Glas | 200 g |
| Knoblauchzehen | 4 St. |
| Chili, gemahlen | |
| Tomatenmark | 2 EL |
| Paniermehl | 4 EL |
| Essig | 1 TL |
| Olivenöl | 80 ml |
| Kreuzkümmel | 1 EL |
| Paprika, edelsüß | 1 EL |
| Salz | |

## Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb, Pürierstab

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit Meersalz in einen Topf geben. Kartoffeln mit Wasser bedecken, aufkochen und zugedeckt ca. 20–25 Min. köcheln. bis sie leicht mit der Gabel durchzustechen sind.

2. Für die Mojo Rojo Paprika im Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen. In einem hohen Gefäß Paprika, Chili, Knoblauch, Tomatenmark, Paniermehl, Essig, Olivenöl, Kreuzkümmel und Paprikapulver fein pürieren. Mojo Rojo mit Salz abschmecken.

3. Kartoffeln abgießen, im Topf ca. 15 Min. ausdampfen lassen. Topf gelegentlich durchrütteln.

4. Kartoffeln zusammen mit Mojo Rojo auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 357 kcal |
| Kohlenhydrate | 49 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 14 g |