



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