



Papas chorreadas – Kartoffeln in scharfer Tomatensoße

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Frühlingszwiebeln 1 Bund

Knoblauchzehen 2 St.

Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Olivenöl 2 EL

Tomaten, gehackt 400 g

Chili, gemahlen

Brauner Zucker 1 TL

Petersilie, frisch 40 g

Schlagsahne 150 g

Mozzarella 1 St.

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, nach Belieben schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten im siedenden Salzwasser ca. 15–20 Min. weich garen.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackte Tomaten samt Flüssigkeit und Chili zufügen, mit Zucker und Salz würzen und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 15 Min. köcheln.

3. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Sahne zur Tomatensauce geben und 5 Min. einköcheln lassen. Mozzarella klein würfeln, zur Sauce geben und darin auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kartoffeln abgießen und etwas abtropfen lassen. Kartoffeln und scharfe Tomatensoße auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	406 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g