



HAUPTGANG

PAPAS ARRUGADAS MIT MOJO ROJO



★★★★★ (98)

40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Papas arrugadas

- 1 kg** kleine festkochende Kartoffeln, ungeschält
- 150 g** Salz
- etwas** Wasser

Mojo Sauce

- 200 g** rote grillierte Peperoni im Glas, abgetropft
- 2 EL** Rapsöl
- 1 EL** Rotweinessig
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 1-2** rote Chilischoten
- 1 TL** Paprika, edelsüss
- ¼ TL** Kreuzkümmel
- etwas** Salz

ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln :
Die Kartoffeln mit dem Salz in die Pfanne geben und mit Wasser knapp bedecken. Ohne Deckel aufkochen und ca. 30 bis 35 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.
- 2** Das Wasser abgiessen und die heissen Kartoffeln zurück in die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze ausdampfen lassen bis sich eine dünne Salzschrift um die Kartoffeln bildet. Die Pfanne dabei gelegentlich rütteln.
- 3** Mojo Sauce :
Alle Zutaten für die Sauce bis und mit Kreuzkümmel in den Mixbecher geben. Grob pürieren. Die Sauce mit Salz abschmecken und mit den Kartoffeln servieren.