



SNACK

## PATATAS BRAVAS



★★★★★ (733)

40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### Kartoffeln

- 1 kg** festkochende Kartoffeln, geschält
- 4 EL** Rapsöl
- 4 EL** Reismehl
- ½ - 1 TL** Paprika
- Salz

#### Knoblauch-Mayonnaise

- 120 g** Mayonnaise
- 1 ½** Knoblauchzehen, gehackt

#### Salsa Brava

- 150 g** Tomaten-Passata
- ½ EL** Tomatenpüree
- ½** Zwiebel, gehackt
- ½ TL** geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL** Chilipulver
- 1 TL** Olivenöl
- Salz

#### zum servieren

- 3 EL** Petersilie, gehackt

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln in 2 bis 3 cm grosse Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit reichlich kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen damit die überflüssige Stärke abgewaschen wird.
- 2** Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und gut abtrocknen. Mit Öl, Reismehl und Paprika vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 20 bis 30 Minuten backen.
- 3** Für die Knoblauch-Mayonnaise alles vermischen und danach kühl stellen.
- 4** Für die Salsa alle Zutaten von Passata bis Olivenöl vermischen. In einen Topf geben und bei kleiner Stufe erhitzen. Mit Salz abschmecken.
- 5** Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und anrichten. Die Salsa Bravas und die Knoblauch-Mayonnaise entweder separat dazu reichen oder die Saucen über die Kartoffeln träufeln. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.