



SNACK

PATATAS BRAVAS



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

40 MINUTEN

KARTOFFELN

ZUBEREITUNG

KARTOFFELN

- 1 kg** festkochende geschält Kartoffeln
- 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

1

Die Kartoffeln in 2 bis 3 cm grosse Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit reichlich kochendem Wasser übergiesen 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.