

Runzelkartoffeln mit Paprikasauce [Papas arrugadas con mojo rojo]



Zutaten für vier Personen:

500 g kleine Kartoffeln, am besten der Sorte Grenaille
4 EL mittelgrobes Meersalz

Paprikasauce:

1/2 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 große rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
75 ml passierte Tomaten
50-100 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika rosenscharf
Cayenne-Pfeffer
Tabasco (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln gründlich waschen, in einer Lage in einen Topf einschichten. Mit 4 EL Meersalz bestreuen und mit etwa 500 ml Wasser aufgießen. Sie sollen knapp bedeckt sein. Aufkochen, mit einem gefalteten Geschirrtuch abdecken, Deckel auflegen. Die Kartoffeln etwa 25 Minuten köcheln.

2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln bei kleinster Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen, bis sie die typischen Runzeln zeigen. Den Topf dabei immer wieder rütteln.

Paprikasauce:

1. Paprikaschoten waschen, trocknen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel ebenfalls fein würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Paprikawürfel und Zwiebelwürfel in 2 EL Olivenöl bei milder Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch etwas später zugeben, damit er nicht verbrennt.

3. Passierte Tomaten zugeben, etwa 50 ml kräftige Gemüsebrühe, bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Eventuell nach einiger Zeit noch mehr Brühe zugeben, damit die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

4. Sauce mit einem Mixstab pürieren und mit

Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken. Optional noch mit Tabasco würzen.

Hinweise:

Bei mehreren Tapas-Gängen rechnet man 2-4 Kartoffeln und ein kleines Schälchen Mojo pro Person.

Zusätzlich oder anstelle von Mojo rojo kann man Aioli oder Mojo verde reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023