

Runzelkartoffeln mit grüner Sauce [Papas arrugadas con mojo verde]



Zutaten für vier Personen:

500 g kleine Kartoffeln, am besten der Sorte Grenaille

4 EL mittelgrobes Meersalz

Grüne Sauce (Mojo verde):

1 Bund Petersilie

20 Stiele Koriander

2-4 kleine Knoblauchzehen

1 EL Sherryessig

12 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

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.

Grüne Sauce (Mojo verde):

1. Petersilie und Koriander waschen und gründlich trockenschütteln.
2. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.
3. Alle Zutaten für die Mojo verde in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

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

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

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023