

Tapas-Kartoffeln (Papas Arrugadas)

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg kleine Kartoffeln
- grobes Salz
- 100 ml Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Tomatenpüree
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen, auf ein Backblech legen, mit Salz bestreuen und etwas Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen (**200 Grad Celsius**) etwa **45 Minuten** backen und dabei mehrmals wenden.

Paprika mit etwas Öl einreiben und während der letzten 30 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen legen. Anschließend leicht abkühlen lassen, die Haut ablösen und die Kerne entfernen.

Paprika, Tomatenpüree, Zitronensaft, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und restliches Öl in eine Schüssel geben und pürieren. Es sollte eine dickflüssige Soße entstehen. Wenn nötig, kann noch etwas Öl hinzugefügt werden.

Petersilie unter die Soße heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kartoffeln servieren.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:tapas-kartoffeln_papas_arrugadas

Last update: **09.12.2024 15:21**

