

Kartoffeln mit scharfer Sauce



Zutaten für zwei Personen:

ca. 300 g kleine Kartoffeln (am besten Grenaille-Kartoffeln)

2 EL grobes Meersalz

scharfe Sauce (für 4 Personen):

50 g entrindetes Toastbrot

100 ml Olivenöl

1 kleine Knoblauchzehe in feinen Scheiben

1/4 TL Chiliflocken

2 EL Weißweinessig

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 Prise Zucker

1 Prise Kreuzkümmel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln gründlich waschen. 30 Minuten in Salzwasser kochen.

2. Kartoffeln abgießen, in eine backofengeeignete Form geben, mit grobem Salz bestreuen und etwa 30 Minuten bei 120° im vorgeheizten Backofen trocknen. Die Schale der Kartoffeln soll dabei trocken und faltig werden.

3. Kartoffeln in Schälchen verteilen, Sauce extra reichen.

Scharfe Sauce:

Alle Zutaten in einen hohen Kunststoffbecher geben und gründlich mixen. Nach dem Mixen probieren und eventuell noch mit etwas Chiliflocken bzw. Salz und Pfeffer nachwürzen.

Hinweise:

Nicht alle mögen rohen Knoblauch, der in dieser Sauce besonders intensiv schmeckt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Tapas, vegetarisch, Kartoffeln, spanisch

Rezeptanregung: Cornelia Adam, Tapas Party, München 2001, Gräfe und Unzer, S. 12
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023