

Kartoffelecken mit Sauce

Patatas bravas



Zutaten für vier Schälchen:

4-6 mittelgroße Kartoffeln
4 EL Olivenöl
mittelgrobes Salz
1/2 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
1 EL Tomatenmark
150 ml Weißwein
1 getrocknete Chilischote
200 ml gehackte Tomaten aus der Dose
1 Lorbeerblatt
frische Petersilie für die Garnitur
Besondere Hilfsmittel:
4 Tapas-Schälchen

1. Kartoffeln schälen, längs vierteln und die Viertel jeweils in 3-4 Stückchen schneiden.
2. Kartoffelstückchen mit Olivenöl beträufeln, mit etwas größerem Salz würzen. Auf einem eingeeöltem Backblech im auf 180° vorgeheizten Backofen goldgelb backen, das dauert ca. 30-40 Minuten.
3. Inzwischen die fein gewürfelte Zwiebel in wenig Olivenöl farblos weich dünsten. Knoblauch schälen und in sehr feine Scheiben schneiden, etwas später zugeben. Einen TL Zucker einstreuen, karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und etwas

anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwa auf die Hälfte einköcheln lassen.

4. Die gehackten Tomaten, die entkernte und fein gehackte Chilischote sowie das Lorbeerblatt zugeben, aufkochen, und dann bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten weiter köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen. In einen hohen Kunststoffbecher geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln mit der Sauce überziehen, in Tonschälchen portionieren, mit in Streifen geschnittener Petersilie garnieren, heiß servieren.

Hinweise:

Wer es sehr scharf mag, nimmt 2 getrocknete Chilischoten.

Die Kartoffeln legen sich manchmal am Backblech an. Deshalb besser 1-2 mal wenden.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023