

PAPAS ARRUGADAS & MOJO ROJO DIP

Zutaten für 4 Personen:

Papas Arrugadas

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)

200 g grobes Meersalz

Mojo Rojo Dip

200 g Geröstete Paprika aus dem Glas,
ohne Haut

2 Knoblauchzehen

1-2 Chilischoten

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kreuzkümmel

0,5 TL Salz

Nach Belieben Olivenöl

Papas Arrugadas

1. Zuerst die Kartoffeln gut abwaschen.
2. Einen Topf mit Wasser füllen, die Kartoffeln sowie ca. 240g Meersalz hinzufügen und für etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. Nun die Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben.
4. Nochmals leicht salzen & auf kleiner Hitze für ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen, bis die restliche Flüssigkeit verdampft ist. Hierbei den Topf ab und zu schwenken, damit nichts anbrennt.
5. Die Kartoffeln sind fertig, sobald sich eine leichte Salzkruste gebildet hat.

Mojo Rojo Dip

1. Die geröstete Paprika (aus dem Glas) gut abtropfen lassen.
2. Nun die Chilischoten aufschneiden und entkernen.
3. Chilischoten & Knoblauchzehen fein hacken.
4. Die Paprika mit der Chili und dem Knoblauch vermengen.
5. Als nächstes mit dem Kreuzkümmel, Paprikapulver sowie Salz fein pürieren.
6. Nach & nach das Olivenöl nach Belieben hinzufügen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt - **Buen Provecho!**