

Papas Arrugadas mit grüner Mojo



© Kanarische Kartoffeln - Rezepte mit Herz

🕒 40 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 6 Portionen

Tipp

- Mojo lässt sich super auf Vorrat zubereiten. In einem Schraubglas im Kühlschrank bleibt es mindestens 5 Tage frisch, eingefroren 3 Monate. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und vor dem Servieren gut durchrühren. Auch zum Würzen von Suppen, Saucen oder Salatdressings verwenden.

- Die Kanarischen Runzelkartoffeln sind super als Beilage zum Grillen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 kg	kleine festkochende Kartoffeln (z.B. neue Kartoffeln oder Drillinge)
<input type="checkbox"/>	120 g	grobes Meersalz
<input type="checkbox"/>	2	Lorbeerblätter
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	1	grüne Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1-2	grüne Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
<input type="checkbox"/>	1	Bund Koriander
<input type="checkbox"/>	2	Scheiben Toastbrot vom Vortag (à ca. 25 g)
<input type="checkbox"/>	50 g	weißer Balsamicoessig
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
<input type="checkbox"/>	200 g	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Runzelkartoffeln die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. In einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, das Salz darüber streuen und Lorbeerblätter zugeben. Kartoffeln aufkochen und zugedeckt 20–25 Minuten garen, bis sie sich mit einem Messer leicht einstechen lassen. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und ohne Deckel für ca. 5 Minuten auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte stehen lassen, bis sie eine weiße Salzkruste bekommen und runzlig werden. Dabei den Topf ab und zu durchrütteln, sodass die Kartoffeln sich nicht unten ansetzen.
2. Inzwischen für die Mojo den Knoblauch abziehen. Paprika und Chilis putzen, entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Koriander waschen, gut trocken schütteln und das untere Drittel der Stiele abschneiden. Toast entrinden und in Stücke zupfen. Alle vorbereiteten Zutaten mit den restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 10 mixen, ggf. vom Rand schieben, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Sauce eventuell noch mit Salz abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 450 kcal – 5 g E – 34 g F – 32 g KH