drehscheibe

Küchenträume

Dominikes kanarische Kartoffeln mit zwei Soßen (Papas arrugadas)

Für 3-4 Portionen

Zutaten Kartoffeln

1 kg Kartoffeln (z.B. Drillinge)
2 TL Salz

Zutaten Mojo verde (grüne Soße)

250 ml Rapsöl oder Olivenöl
10 Knoblauchzehen
10 grüne Chilischoten
1 Pck. TK-Petersilie
½ TL Salz
1 TL Kümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
etwas Weinessig

Zutaten Mojo rojo (rote Soße)

5-7 rote Mini-Paprikaschoten
1 TL Paprikapulver, edelsüß
4-6 Zehen Knoblauch
125 ml Olivenöl
½ TL Salz
1 TL Kümmel, gemahlen
2-4 getrocknete, rote Chilischoten
etwas Weinessig

Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln in einen großen, breiten Topf geben. Topf mit Wasser füllen (die Kartoffeln müssen zu zwei Dritteln damit bedeckt sein). Zwei Teelöffel Salz dazugeben (je nach Geschmack). Wenn die Kartoffeln kochen, den Topf mit einem Geschirrhandtuch abdecken und bei mittlerer Hitze weiterkochen bis die Kartoffeln „knistern“ (also fast das gesamte Wasser verdampft ist). Den Topf oder die Pfanne nun ein paar Mal schütteln, sodass sich das Salz rund um die Kartoffeln legt. Wenn das ganze Wasser verdampft ist, sind die Kartoffeln fertig.

Zubereitung Soßen

Für die Mojo verde und die Mojo rojo alle Zutaten jeweils pürieren. Von den grünen Chilischoten (für die Mojo verde) sowie den roten Mini-Paprikaschoten (für die Mojo rojo) die Enden mit den Stielen zuvor abschneiden.

Die kanarischen Kartoffeln werden auf dem Teller in zwei Teile geschnitten und mit den Soßen beträufelt.

Guten Appetit!