



Papas arrugadas

Drillinge (kleine Kartoffeln)

Meersalz



Die Kartoffeln gut mit Wasser abscrubben, in einen Topf geben und so viel Wasser auffüllen, dass sie gerade bedeckt sind.



Ins Wasser eine halbe Tasse Meersalz geben und den Topf mit einem Geschirrtuch abdecken. Einmal aufkochen lassen, danach die Kartoffeln bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten weiter leicht köcheln lassen. Sie sollen weich, aber nicht zu weich sein. Ist der gewünschte Garpunkt erreicht, den Herd ausschalten und das Kartoffelwasser abgießen.



Anschließend den Topf zurück auf die abgeschaltete Herdplatte stellen und mit dem Geschirrtuch abdecken. Dort 30 Minuten stehen lassen. Währenddessen bildet sich auf den Kartoffeln die weiße Salzkruste, die für dieses Gericht so typisch ist.

Mojo rot

1 rote Paprikaschote

1 Tomate

2 Knoblauchzehen

20 ml Rotweinessig

30 ml Olivenöl

1 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Chili, getrocknet und gemahlen

1/2 TL Kreuzkümmel

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Paprikaschote klein schneiden. Die Tomate häuten, entkernen und klein schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken. Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten und abschmecken. Zu den warmen Kartoffeln servieren.

Mojo grün

1 grüne Paprikaschote

1 Bund Koriander

2 Knoblauchzehen

½ Teelöffel Kreuzkümmel

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Spritzer Limettensaft

30 ml Olivenöl

Die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, die Knoblauchzehen hacken. Den Koriander ebenfalls hacken. Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten und abschmecken. Zu den warmen Kartoffeln servieren.

