

## Rezept

# Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo

Ein Rezept von Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine Kartoffeln (z. B. »Drillinge«)	<b>250 - 300 g</b> Salz
<b>1</b> große rote Paprikaschote (ca. 250 g)	<b>1 - 2</b> frische rote Chilischoten
<b>2 - 3</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Rotweinessig (ersatzweise Sherryessig)
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>2 - 3 EL</b> Tomatenmark	<b>2 TL</b> Delikatess-Paprikapulver
<b>2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>4 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser sauber bürsten. In einen Kochtopf geben und so viel kaltes Wasser angießen, dass sie bedeckt sind. Dann pro 100 ml Wasser 25 g Salz dazugeben und unter Rühren auflösen. Die Kartoffeln schwimmen nun wegen des Salzgehaltes des Wassers an der Oberfläche.
2. Das Salzwasser aufkochen und die Kartoffeln zugedeckt in ca. 20 Min. gar kochen. Inzwischen die Paprikaschote waschen, mit dem Sparschäler dünn schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Chili längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Knoblauch schälen und hacken.
3. Gewürfelte Paprika, Chili und Knoblauch mit dem Essig in einen Becher geben und so fein wie möglich pürieren. Salzen und pfeffern. Tomatenmark, Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben und alles nochmals pürieren. Zum Schluss das Öl unterschlagen.
4. Die Kartoffeln abgießen und zurück in den heißen Topf geben. Unter Rütteln des Topfes ausdampfen lassen, bis sie trocken und von einer feinen Salzsicht umgeben sind. Kartoffeln mit roter und nach Belieben auch grüner Mojo (siehe Rezept-Tipp unten) servieren.