Rezept

Kartoffel-Tapas-Raclette

Ein Rezept von Kartoffel-Tapas-Raclette, am 31.05.2025

Zutaten

600 g	festkochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1 Dose	gehackte Tomaten (400 g)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
450 g	Manchego
1	rote Chilischote
2 EL	Olivenöl
100 ml	trockner Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 TL	rosenschafes Paprikapulver
12	Salbeiblättchen
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal, 45 g F, 30 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und samt Schale in ausreichend Wasser in ca. 20 Min. nicht zu weich kochen. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Chilischote entkernen und waschen, Knoblauch schälen. Beides sehr fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Darin Chili und Knoblauch andünsten. Tomaten und Wein dazugeben und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann die Sauce pürieren. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

3. Salbei abbrausen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln pellen, 1 cm groß würfeln und mit dem Salbei unter die Tomatensauce mischen. Den Manchego klein würfeln.

4. Jeweils etwas Kartoffelmischung in die Pfännchen geben und mit dem Manchego bestreuen. Alles im heißen Gerät 4-5 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Pfeffer abschmecken.