

Rezept

Meersalz-Kartöfelchen mit Tomaten-Mojo

Ein Rezept von Meersalz-Kartöfelchen mit Tomaten-Mojo, am 10.06.2026

Zutaten

1 kg kleine fest kochende Kartoffelchen	4 EL grobes Meersalz
500 g reife Tomaten	6-8 Knoblauchzehen
1/2 TL getrockneter Oregano	2 TL Chilipulver-Gewürzzubereitung
2 EL milder Weißweinessig	50 ml Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
Metallspieße	Öl für die Spieße, Rost und zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. In einem Topf mit Meersalz bestreuen und vollständig mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt 35 Min. kochen lassen. Abgießen. Den Topf offen auf die heiße Herdplatte stellen, bis die Kartoffelschalen schrumpelig getrocknet sind und sich eine Salzkruste gebildet hat. Kartoffeln abkühlen lassen.
2. Für den Tomaten-Mojo die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Knoblauch, eine Prise Salz und Oregano im Mörser zerstampfen. Knoblauchpüree, Chilipulver und Tomatenwürfel mischen. Essig und Olivenöl gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Holzkohlegrill oder Backofengrill anheizen. Metallspieße ölen. Die Kartoffeln auf die Spieße stecken und rundum mit Öl bestreichen. Den Grillrost ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. rundum grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Tomaten-Mojo servieren.