

Rezept

# Runzelkartoffeln mit Mojo

Ein Rezept von Runzelkartoffeln mit Mojo, am 17.04.2024

## Zutaten

- |                                          |                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>3</b> getrocknete rote Paprikaschoten | <b>1</b> kleine Knoblauchknolle             |
| <b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen             | Salz                                        |
| <b>100 ml</b> Olivenöl                   | <b>1-2 EL</b> Rotweinessig                  |
| Cayennepfeffer                           | <b>1 kg</b> kleine fest kochende Kartoffeln |
| <b>4 EL</b> grobes Meersalz              |                                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Für den mojo die Samen aus den Paprikaschoten herauslösen und in einen Mörser geben, die Schoten 20 Min. in warmem Wasser einweichen.

---

2. Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Das Meersalz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, ein Küchentuch falten, über den Topf breiten und den Deckel auflegen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln bei schwacher Hitze etwa 25 Min. kochen lassen.

---

3. Inzwischen für den mojo den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne ohne Fett 1 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten. In den Mörser geben und mit den Paprikasamen fein zerstoßen. Den Knoblauch und ½ TL Salz dazugeben, alles fein zerstampfen und nach und nach die Hälfte des Olivenöls untermischen. Die Paprikaschoten abtropfen lassen, grob zerkleinern und mit dem restlichen Öl unterarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Den Essig und so viel Wasser untermischen, dass daraus eine cremige Sauce wird. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

---

4. Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf wieder auf den Herd stellen. Unter gelegentlichem Rütteln bei schwacher Hitze so lange offen ausdampfen lassen, bis sich die charakteristische runzlige Haut mit einer leichten Salzsicht bildet. Mit dem mojo servieren.