

Rezept

Spanische Paprika-Kartoffeln mit Pimenton de la vera

Ein Rezept von Spanische Paprika-Kartoffeln mit Pimenton de la vera, am 20.04.2024

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln (z. B. La Ratte oder Drillinge)	5 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz
200 g rote Zwiebeln	1 kg rote Paprikaschoten
2 rote oder grüne Chilischoten	3 - 4 Knoblauchzehen
3 - 4 TL Pimentón de la vera (Räucherpaprika)	1 Bund glatte Petersilie
gemahlener Piment	2 - 3 EL Sherryessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, trocken tupfen und quer in knapp 1 cm dicke Scheibchen schneiden. Je 1 ½ EL Öl in zwei Pfannen erhitzen. Kartoffeln darin bei knapp mittlerer Hitze langsam braten, dabei sollen die Scheiben möglichst nebeneinander liegen und sich nicht überlappen. Die Kartoffeln nach ca. 10 Min. wenden und 8 - 10 Min. weiterbraten. Sobald sie außen knusprig und innen gar sind, die Scheiben salzen, pfeffern und aus den Pfannen nehmen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten mit dem Sparschäler dünn schälen, vierteln, entkernen und waschen. In ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren, dann quer in ca. ½ cm dicke Halbscheiben schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilis längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken.
3. Das restliche Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Paprikastücke dazugeben und unter häufigem Rühren bei größerer Hitze in ca. 15 Min. braten. Während der letzten 3 Min. Knoblauch und Chili dazugeben. Alles salzen und pfeffern.
4. Die Kartoffeln mit den Paprikastücken mischen und weitere 5 Min. unter Rühren braten. Mit Räucherpaprika bestäuben und alles gut mischen. Mit Essig beträufeln und so lange weitergaren, bis der Essig verkocht ist. Das fertige Gericht mit Piment würzen und mit der Petersilie bestreuen. Heiß servieren. Dazu passen pochierte oder wachsw weich gekochte Eier.