Vorspeise

Papas arrugadas con mojo rojo

Zutaten:

1 St. Paprika, rot

2 St. Chili

2 St. Knoblauchzehen

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Paprikapulver

2 g Pimenton de la Vera

120 ml Olivenöl

50 g Toastbrot

0.1 Bund Petersilie, glatt

1 EL Rotweinessig

Salz

Pfeffer

400 g Kartoffeln, Drillinge

11 Wasser

250 g Meersalz

Zubereitung:

Alle Gemüse und Kräuter putzen, klein schneiden und im Mixer mit dem Olivenöl und Gewürzen pürieren. Zum Schluss entrindetes Toastbrot / Weißbrot zugeben, nochmals durch mixen und abschmecken. Die Kartoffeln waschen und anschließend in einem Topf geben, knapp mit Wasser bedeckt und reichlich Salz offen ohne Deckel garen. Dann abgießen und noch ein paar Minuten ausdampfen lassen.