

# Vorspeise

Papas arrugadas con mojo rojo

Zutaten:

1 St. Paprika, rot  
2 St. Chili  
2 St. Knoblauchzehen  
1 TL Kumin  
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  
1 l 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.