

## Papas Arrugadas: Runzelkartöffelchen mit Mojo Rojo und Mojo Verde

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



1 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen)  
1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Jawohl, heute gibt es runzelige Kartoffeln. Was zunächst nach einem Küchenunfall klingt, ist in Wirklichkeit pure Absicht und hört sich auf Spanisch auch gleich viel besser an. Papas Arrugadas sind kleine Kartoffeln mit feiner Salzkruste.

Der Klassiker der kanarischen Küche wird auf Lanzarote, Teneriffa oder Gran Canaria regelmäßig als Tapa oder Beilage serviert. Die Einwohner der Kanaren verwenden traditionell Meerwasser für die Zubereitung der Runzelkartöffelchen. Solltest du selbst jedoch keinen Ozean vor der Haustüre haben, kannst du mit Meersalz das gleiche leckere Ergebnis erzielen und dich blitzschnell wie im Urlaub fühlen. Dazu tragen auch die klassischen kanarischen Saucen Mojo Rojo und Mojo Verde bei. In den Saucen gehen deine Papas Arrugadas besonders gerne auf Tauchstation.

- 1 -

Kartoffeln gründlich waschen und mit dem Meersalz in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Mojos zubereiten. Für die Mojo Verde Paprika- und Chilischote waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Schoten kleinschneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Die dicken Stiele von Koriander und Petersilie abschneiden und das übrige Grün grob hacken.

- 3 -

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Kartoffeln

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)  
300 g grobes Meersalz

#### Für die Mojo Verde

1 grüne Paprika  
1 grüne Chilischote  
1/2 Bund Petersilie  
1 Bund Koriander  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Olivenöl  
1 Esslöffel Paniermehl  
2 Esslöffel Limettensaft  
1 Prise(n) Zucker  
1 Prise(n) Pfeffer  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen)

#### Für die Mojo Rojo

200 g geröstete Paprika (im Glas)  
2 rote Chilischoten  
2 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Tomatenmark  
1 Esslöffel Paniermehl  
100 ml Olivenöl  
1 Teelöffel Salz

## Papas Arrugadas: Runzelkartöffelchen mit Mojo Rojo und Mojo Verde

Alle Zutaten für die Mojo Verde in einen Standmixer geben und fein pürieren. Sauce in eine Schale füllen. Standmixer reinigen.

- 4 -

Für die Mojo Rojo Chilischoten waschen und Stiel entfernen. Chilis halbieren, entkernen und kleinschneiden. Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Paprika gut abtropfen lassen.

- 5 -

Alle Zutaten für die Mojo Rojo in den Standmixer geben und fein pürieren. Sauce in eine Schale füllen.

- 6 -

Kartoffeln abgießen. Zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Topf dabei gelegentlich durchrütteln. Die Kartoffeln werden beim Ausdampfen leicht runzelig und sollten schließlich rundum von einer feinen Salzkruste bedeckt sein.

- 7 -

Papas Arrugadas zusammen mit Mojo Verde und Mojo Rojo servieren. Warm oder kalt genießen. Die kleinen Kartoffeln dabei am besten mit den Fingern aufbrechen und in die Mojos tunken.