

Patatas Bravas: Scharfe Kartoffeln für deinen Tapas-Abend

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1 kg junge Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise(n) Salz

Für die Tomatensauce

2 Esslöffel Olivenöl
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g gewürfelte Tomaten (Dose)
2 Esslöffel Wasser
2 Teelöffel Paprikapulver geräuchert (alternativ
rosenscharf)
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Teelöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Bund Petersilie (gehackt)
Mayonnaise

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Öl vermengen, auf dem Backblech verteilen und mit Salz bestreuen. Im heißen Ofen 40-50 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

- 3 -

Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen. Knoblauch dazugeben und etwa 1 Minute unter konstantem Rühren mit anbraten.

- 4 -

Restliche Zutaten für die Tomatensauce hinzufügen und etwa 10 Minuten kochen. Dabei stetig rühren. Hitze reduzieren und Sauce bei niedriger Stufe köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

- 5 -

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Tomatensauce darüber geben und mit gehackter Petersilie und einem Klecks Mayonnaise servieren.

Wer Tapas liebt, kommt am Patatas Bravas nicht vorbei. Die „mutigen Kartoffeln“ verdanken ihren Namen der scharfen Tomatensauce. Die schmeckt dank Cayennepfeffer und geräuchertem Paprikapulver so richtig schön feurig. Um darin zu baden, ist ein wenig Mut wohl wirklich nicht verkehrt. Also genau das Richtige für Fans der würzigen spanischen Küche.