Kanarische Kartoffeln mit Mojo und Serrano

Ausländische Küche » Spanische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1-2 EL grobes Salz
» 100ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Kreuzkümmel
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1/2 Bd. Koriander
» 1/2 Bd. Petersilie
» 1-2 EL Rotweinessig
» 4-6 Scheiben Serrano-Schinken
» 4-6 Scheiben Salami

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich abbürsten. Mit Meersalz, 3EL Öl, Pfeffer und Hälfte Kreuzkümmel mischen. In einer Auflaufform verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C 30-35min backen.

2. Für die Grüne Soße Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen. Mit Knoblauch, übrigem Kreuzkümmel und Rest Olivenöl im Universalzerkleinerer fein pürieren. Mit Essig und Salz abschmecken.

3. Kartoffeln mit etwas Soße, Serrano-Schinken und Salami auf einer Platte anrichten. Evtl. mit Peperoni, Oliven, Manchego-Käse und Basilikum garnieren. Übrige Mojo-Soße in einem Schälchen dazu reichen.

Tipp: Spanische Pfeffersalami verwenden.

Nährwerte: 560kcal/E9g/F43g/KH30g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1843

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke