

UNSERE  
REZEPTE

ALLIANS

# Papas arrugadas mit Mojo Rojo



## ALLIANS

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisekartoffel
- ✓ sehr aromatisch und wohlschmeckend
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ optisch ansprechende Schale

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## ALLIANS

# Papas arrugadas mit Mojo Rojo

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg festkochende,  
kleine Kartoffeln  
**(ALLIANS)**  
250 g Meersalz

### Für die Mojo Rojo

3 rote Paprika  
3 Tomaten  
125 ml Rotweinessig  
125 ml Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
2 Chilischoten,  
getrocknet  
2 EL Paprikapulver,  
edelsüß  
Salz, Pfeffer,  
Kreuzkümmel

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. Soviel Wasser hinzugeben, dass die Knollen gerade so bedeckt sind. Meersalz zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten gar köcheln lassen.

Restliches Kochwasser abgießen und die Kartoffeln auf der noch warmen Herdplatte ausdampfen lassen. Sie nehmen so das typische, leicht schrumpelige Aussehen mit der weißlichen Salzkruste an.

Für die Mojo Rojo Knoblauch schälen, Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen, blanchieren, schälen, entkernen und klein schneiden.

Knoblauch, Paprika, Tomaten, Paprikapulver, Chilischoten, eine Prise Kreuzkümmel, Rotweinessig und Olivenöl fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**EUROPLANT**

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH  
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg  
[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)