Kanarische Kartoffeln in Salzkruste

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der Urlaub auf den Kanarischen Inseln lässt grüßen, einfach, schnell, „schmackig“

Zutaten

- 1000 g gleichmäßig kleine, fest kochende Kartoffeln
- 2 – 3 El grobes Meersalz
- 3 Stiele gehackter Koriander
- Für das Mojo Rojo Dip:
- 1 rote Paprikaschoten
- 1 Tl Paprikapulver
- 2 kleine, getrocknete Chilischoten
- 1 TL grobes Meersalz
- 1/2 TL gemahlenen schwarzen Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Oregano
- 3 El l Rotweinessig
- 2 El Olivenöl
- 1 – 2 Tomaten ohne Haut und Kerne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln zunächst gut waschen und bürsten. Nur zur Hälfte mit Wasser bedecken und das Meersalz darüber geben.

Schritt2

Ein gefaltetes Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen, zugedeckt ca. 20 min. leise garen.

Schritt3

Danach übriges Wasser abgießen, restliches abdampfen lassen. Dabei „schrumpeln“ die Kartoffeln, und es bildet sich die typische Salzkruste. Mit Koriander bestreut servieren, Mojo Rojo extra reichen.

Schritt4

Mojo Rojo:

Schritt5

Alle Zutaten in einem Mixer gut vermixen, nach eigenem Gusto nachschmecken. Sollte sich bei Lagrung das Öl absetzen, einfach wieder glattrühren oder schütteln.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, koriander, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kanarische-kartoffeln-in-salzkruste/