



Meersalz-Kartöfelchen nach Art der Kanarischen „Papas arrugadas“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Etwas für die Grillsaison, mal etwas „Kanarisches aus dem Spanienurlaub“

Zutaten

- 1 kg neue, gleichmäßig kleine Kartoffelchen (Drillinge)
- 4 - 5 El Salz
- Spieße, am besten Metallspieße
- Etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln zunächst gründlich waschen und bürsten.

Schritt2

In einem Topf mit dem Meersalz bündig mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt 20 min. kochen lassen., abgießen.

Schritt3

Den Topf offen, an den Rand des Grills stellen, (ca. 25 min.) bis

Schritt4

die Kartoffelschalen schrumpelig getrocknet sind und sich eine Salzkruste gebildet hat.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und auf Spieße stecken und rundherum mit Öl bestreichen.

Schritt6

Bei mittlerer Hitze ca.10 min auf den eingeölten Grill legen, leicht bräunen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit Sauce Aioli, Salsa, Mojo, oder auch Kräuterquark reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/meersalz-kartoeffelchen-nach-art-der-kanarischen-papas-arrugadas/>