

Patatas Bravas



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

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

Kartoffelstücke in feuriger Tomatensauce Sauce. Das typische Tapas Gericht in spanischen Bars und Tavernen, harmoniert perfekt mit Fleischgerichten

Zutaten

- 8 mittelgroße Kartoffeln in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Olivenöl
- 2 rote Chilischoten, entkernt, fein gewürfelt
- 2 TL Knoblauch, fein gewürfelt
- 450 g Tomaten / Konserve, grob gehackt
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 TL schwarzer Pfeffer, Salz
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 EL Zucker
- 1 EL Soja Sauce

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewürfelten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Kartoffeln auf den gefetteten, flachen Backblech auf der höchsten Stufe des Backofens goldgelb, knusprig backen.

Schritt2

Die Sauce:

Schritt3

Die Zwiebeln, Chili Würfelchen und dem Knoblauch angehen lassen. Das Tomatenmark, Zucker, das Lorbeerblatt und etwas Soja Sauce dazu geben. Etwas zusammen schwitzen lassen, den Weißwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt4

Nunmehr die grob zerkleinerten Tomaten samt Tomatensaft dazu geben, ca. 10 min, leise köcheln lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Das Lorbeerblatt wieder entfernen und über den knusprigen Kartoffeln verteilen oder seperat zu den knusprigen Kartoffel Würfeln reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, tapas **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/patatas-bravas/>