

Rezept des Monats – Januar 2017

Spanische Bratkartoffeln mit grüner Mojo

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen und ca. 20 Minuten vorkochen.

Währenddessen die Paprikaschoten entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, Tomaten waschen und beides in kleine Würfel schneiden.

Anschließend die gekochten Kartoffeln abgießen und in grobe Stücke schneiden.

Kartoffelwürfel in Olivenöl anbraten, nach ca. 5 Minuten die Zwiebeln und die Paprika zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenstücke zugeben.

Für die grüne Mojo Petersilie grob hacken, alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Tipp:

Falls die grüne Mojo zu ölig geworden ist, einfach etwas klein geschnittenes Toastbrot ohne Rinde untermischen.

Zutaten für 4 Personen:

Spanische Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
2 kleine Zwiebeln
2 mittelgroße Tomaten
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Grüne Mojo:

70 g Petersilie (circa 2 Bund)
200 ml Olivenöl
100 ml Weißweinessig
½ kleine Knoblauchzehe
½ TL Salz
½ TL Kreuzkümmel
1 Messerspitze Pfeffer
1 Prise Zucker

