

# Kanarische Kartoffeln mit Mojo und Serrano

Ausländische Küche » Spanische Küche

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1-2 EL grobes Salz
- » 100ml Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Kreuzkümmel
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 Bd. Koriander
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1-2 EL Rotweinessig
- » 4-6 Scheiben Serrano-Schinken
- » 4-6 Scheiben Salami

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich abbürsten. Mit Meersalz, 3EL Öl, Pfeffer und Hälfte Kreuzkümmel mischen. In einer Auflaufform verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C 30-35min backen.

2. Für die Grüne Soße Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Kräuter waschen, Blättchen abzapfen. Mit Knoblauch, übrigem Kreuzkümmel und Rest Olivenöl im Universalzerkleinerer fein pürieren. Mit Essig und Salz abschmecken.

3. Kartoffeln mit etwas Soße, Serrano-Schinken und Salami auf einer Platte anrichten. Evtl. mit Peperoni, Oliven, Manchego-Käse und Basilikum garnieren. Übrige Mojo-Soße in einem Schälchen dazu reichen.

Tipp: Spanische Pfeffersalami verwenden.

Nährwerte: 560kcal/E9g/F43g/KH30g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005

Rezept-Nr: 1843

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke