



Spanische Tapas: Patatas Bravas



Zutaten

Menge	
800 g	kleine Kartoffeln
	Thymian
3 EL	Olivenöl
	Salz
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
1 Dose	gestückelte Tomaten
1 große Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Kreuzkümmel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Zucker
4 EL	Mayonnaise

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Portion: 1320 kJ, 315 kcal, 39,7 g Kohlenhydrate, 5,52 g Eiweiß, 16 g Fett, 23,8 mg Cholesterin, 3,71 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Patatas Bravas sind ein echter spanischer Klassiker. Neben vielen anderen spanischen Tapas, also kleinen Vorspeisen, wie Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón oder Tortilla werden die würzigen Kartoffeln in Spanien in hübschen Tapas Bars oder Bodegas serviert. Unsere Kartoffeln kommen mit einer scharfen Tomatensauce und Aioli daher und sorgen bei dir für eine Stimmung wie im Spanien-Urlaub. Probier es doch gleich mal aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Die Kartoffeln gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen.

Step 3:

Die Kartoffeln zusammen mit dem Thymian auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Das Salz und zwei Esslöffel Olivenöl auf die Kartoffeln geben und alles vermengen. Die Kartoffelwürfel nun für 25-30 Minuten im heißen Backofen goldbraun backen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Sauce machen: Dazu die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen und beides fein würfeln. Die Petersilie hacken. In einer größeren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz anschwitzen.

Step 5:

Dann kannst du die Tomaten, den Cayennepfeffer, den Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und den Zucker dazu geben und alles für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Petersilie unterrühren.

Step 6:

Während die Sauce kocht, kannst du noch eine schnelle Aioli zubereiten. Dazu die Mayonnaise in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse zur Mayonnaise pressen und beides gut miteinander verrühren.

Step 7:

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Die Tomatensauce darüber geben und mit gehackter Petersilie und einem Klecks Aioli servieren.

