

Papas arrugadas

Rezept von Julian Kutos

500 g festkochende Kartoffeln
1 L Wasser
300 g Salz

Die Kartoffeln mit Schale in einen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen. Salz dazugeben (die 300 g Salz sind korrekt!) und für ca. 20 min mit Deckel köcheln. Zum Schluss ein paar Minuten ohne Deckel kochen lassen, die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und trocknen lassen, bis die Salzkruste auf der Schale sichtbar wird.

Mojo Rojo

1 Paprika rot
100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
etwas Chili
1 EL Paprikapulver
1 Prise Kreuzkümmel
etwas Rotweinessig
Salz
Pfeffer

Paprika grob hacken. Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern und abschmecken.