

Papas Arrugadas mit Mojo Picón

Leckere Papas Arrugadas mit Mojo Picón

Hier auf Fuerteventura gibt es Papas Arrugadas mit Mojo Picón eigentlich in jedem Restaurant. Also quasi an fast jeder Ecke. Dabei handelt es sich um kleine, salzige Pellkartoffeln, die auch kanarische Runzelkartoffeln genannt werden. Die Kartoffeln haben eine leichte Salzkruste und werden mit einer würzigen, scharfen Sauce serviert. Die Mojo Picón die ich hier gemacht habe, besteht lediglich aus Gewürzen, etwas Essig und einer Menge Öl. So eine Mojo ist wirklich richtig lecker, hat aber leider eine Menge Kalorien.

Es gibt noch viele andere Möglichkeiten eine Mojo Picón, oder auch Mojo Rojo zuzubereiten. Ich finde diese hier recht einfach und das Ergebnis super lecker. Wer scharfe, würzige Saucen mag, wird eine Mojo bestimmt mögen. Allerdings mögen viele den Geschmack von Kreuzkümmel nicht und dieser ist in einer Mojo doch recht dominant zu schmecken. Solltet ihr also keinen Kreuzkümmel mögen, ist diese Saucen wahrscheinlich nichts für euch. Vielleicht probiert ihr stattdessen mal eine Mojo Verde. Diese besteht aus frischen Kräuter, Knoblauch und Öl und ist ebenfalls sehr lecker.

Papas Arrugadas – Kanarische Runzelkartoffeln mit würziger Mojo Sauce

Die Kartoffeln gründlich waschen und zusammen mit dem Meersalz

in einen Topf geben. Für etwa 20 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Währenddessen den Knoblauch schälen und zusammen mit den Gewürze und dem Essig in ein hohes Rührgefäß geben. Mit dem Pürierstab einmal alles fein pürieren. Den Pürierstab laufen lassen und währenddessen ganz langsam das Öl dazu geben.

Die fertigen Kartoffeln abgießen und zurück auf die heiße Herdplatte stellen. Nun kurz stehen lassen, dann einmal durchschwenken und wieder stehen lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Kartoffeln eine leichte Salzkruste haben und komplett trocken aussehen. Die fertigen Papas Arrugadas mit der Mojo Sauce anrichten und genießen.

Weitere Rezept-Ideen für Kartoffelgerichte zum Ausprobieren & Nachmachen



Roasted Potatoe Salad



Gnocchi mit Gemüse in Rahmsauce



Pellkartoffeln mit Joghurt



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



Kartoffelpuffer



Gnocchi Gemüsepfanne mit Hähnchen



Kartoffel-Karotten-Puffer



Backfisch mit Kartoffelsalat & Remoulade

[Alle Rezepte](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
