



Kanarische Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln mit Schale
- Zitronensaft einer Zitrone
- grobes Meersalz
- 2 rote Paprika
- Salz
- 4 geschälte süße Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- Chilipulver (optional)
- 4 TL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft (oder Apfelessig)

Zubereitung:

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken. Zitronensaft dazugeben. Eine Schicht grobes Meersalz darauf verteilen und Kartoffeln ca. 20 Min. garen.

Paprika waschen, entkernen, vierteln und ca. 20 Min. in Salzwasser garen.

Kartoffelwasser abgießen und Kartoffeln ca. 5 Min. trocknen lassen.

Paprika abtropfen lassen, zerkleinern und mit Knoblauch, Mandeln, Öl Kreuzkümmel und Zitronensaft (oder Apfelessig) pürieren. Das Ganze mit Meersalz abschmecken.