

Patatas Bravas



Knusprige Kartoffeln mit scharfem Dip, der spanische Klassiker!

Zutaten

1 kleine Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1 TL Tomatenmark

450 g Tomaten aus der Dose, am besten püriert

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

etwas Zucker

1 EL Sojasauce

Salz

4 große Kartoffeln

Olivenöl

Rosmarin

Paprikapulver

Thymian

Portionen

Zubereitung

Für den Dip die Zwiebel klein hacken, in etwas Olivenöl mit dem Lorbeerblatt anbraten. Fein gehackte Chilischote, fein gehackten Knoblauch, Tomatenmark, Zucker und Sojasauce dazu geben und bei sanfter Hitze etwas einköcheln lassen. Dann die Dosentomaten dazu geben, mit Salz abschmecken. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Der Dip sollte etwas süßlich und schön scharf sein!

Die Kartoffeln schälen und längs in ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, dann in eine Auflaufform geben. Aus Salz, Paprika, Rosmarin und Thymian eine Gewürzmischung zubereiten und unter die Kartoffeln rühren. Anschließend reichlich Olivenöl darüber gießen, die Kartoffeln dürfen ruhig etwas schwimmen (allerdings ohne unterzugehen)! Bei 150°C ca. 45 Minuten backen, dann noch für 10 Minuten bei stärkster Hitze knusprig braun backen. Heraus nehmen und dippen! Que aproveche!