

# Kartoffeln mit Tomaten (4 Pers.) Patatas bravas

( 223 Kilokalorien / 4,6 g Fett)

Dieses Gericht wird in Spanien üblicherweise in der Tapa-Bar mit einem Glas Sherry serviert. Es passt aber auch gut zu Salat oder einem einfachen warmen Hauptgericht.

## **Kartoffeln:**

|       |                           |   |
|-------|---------------------------|---|
| 800 g | Kartoffeln, festkochend   | schälen, in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben  |
| 2 El  | Olivenöl<br>Salz, Pfeffer | beigeben, vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, im vorgeheizten Ofen 220°C 15-20 Min. hellbraun backen. Dabei einmal wenden. |

## **Tomatensauce:**

|          |                           |  |
|----------|---------------------------|--|
| 1 El     | Olivenöl                  |  |
| 1        | Zwiebel, gewürfelt        | in eine Pfanne geben, hellgelb dünsten |
| 2        | Knoblauchzehen, gepresst  |  |
| 400 g    | Tomaten, frisch oder Dose | zugeben                                |
| ½        | getrocknete Chilischote   | fein schneiden, zugeben                |
| ½ TI     | Honig                     |  |
| 1 TI     | Paprika, mild<br>Salz     |  |
| 4 El     | Weisswein oder Sherry     | zugeben, Sauce etwas einkochen lassen  |
| ev. 1 El | Zitronensaft              | am Schluss zugeben                     |

Gebackene Kartoffeln zur Sauce geben, gut vermischen, abschmecken

glatte Petersilie, gehackt darüber streuen und servieren

## **Tipp:**

Statt Chilischote ¼ - ½ TI Chilipulver oder wenig Cayennepfeffer verwenden

1 Rosmarinweig, fein geschnitten oder ½ Teelöffel Kreuzkümmel zugeben

Die Kartoffeln können auch als Bratkartoffeln in der Bratpfanne gebraten werden und mit der Sauce vermischt serviert werden

Die Sauce kann nach Belieben vor der Zugabe der Kartoffeln püriert werden

