

Papas Arrugadas mit Haus-Saucen

Zutaten:

- 1 kg kleine Raclette-Kartoffeln
- 150 g Meersalz
- Haus-Sauce Paprika scharf
- Haus-Sauce das Original

Hilfsmittel:

- Mikrowelle oder Schnellkochtopf
- 1 Bogen Backpapier
- 1 Backblech
- 3 EL Meersalz

Dipp-Tipp:
 Served for a Spanish evening
 Pimientos de Padron
 with tomato salad
 to it (see recipe
 on the website).

Zubereitung:

1. So viel Wasser in den Schnellkochtopf geben, bis der Dämpfeinsatz leicht bedeckt ist.
2. Die Kartoffeln waschen, in den Topf geben und mit den 150 g Meersalz vermischen.
3. Für ca. 9 Minuten zwischen Dampfstufe 2 und 3 garen und den Topf abkühlen lassen.
4. Alternativ die Kartoffeln in der Mikrowelle zubereiten.
5. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Die Kartoffeln durch ein Sieb abseihen und auf dem Backblech verteilen. Die 3 EL Meersalz darüber streuen.
7. Die Kartoffeln zum Trocknen in den Backofen geben, bis ihre typische Salzkruste entstanden ist - dabei die Ofentüre einen Spalt öffnen und ggf. einmal wenden.
8. Zusammen mit unseren Haus-Saucen servieren und genießen.