

# Papas Arrugadas mit Mojo Verde

## Beilagen

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten } 1¼ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
<b>Papas Arrugadas</b>			
Kartoffeln festkochend	g	1000	
grobes Meersalz	EL	4	
<b>Mojo Verde</b>			
Koriander frisch <sup>1</sup>	Bund	1	
Paprika grün klein	St.	1	
Chilischoten rot klein	St.	2	
Staudensellerie	Stange	1	
Knoblauchzehen	St.	2	
Limette klein	St.	1	
Oliveneröl	EL	3-4	
Salz und Zucker			

## Papas Arrugadas:

1. Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und zur Hälfte mit Wasser bedecken.
2. Zwischen Topfrand und Deckel ein zusammengefaltetes Küchentuch legen, die Kartoffeln zum Kochen bringen

<sup>1</sup> Ersatzweise 1 EL getrockneter Koriander oder 1 Bund Petersilie

und etwa 20 Minuten garen. Das meiste Wasser abgießen. Nun die Kartoffeln offen weiterkochen bis das restliche Wasser verdampft ist. Dabei schrumpeln die Kartoffeln und es bildet sich eine Salzkruste.

3. Kartoffeln aus dem Topf nehmen und sofort servieren.

## Mojo Verde:

1. Gemüse und Koriander abspülen und trocken tupfen.
2. Knoblauch schälen.
3. Paprika und Chilli entkernen.
4. Limette großzügig schälen.
5. Das Fruchtfleisch und alle anderen Zutaten grob zerkleinern.
6. Alles im Mixer mit dem Olivenöl pürieren.
7. Mit Salz und Zucker abschmecken