



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Oktober 2013

Kanarische Kartoffeln

von **Brigitte Böhmker**

Es gibt unzählige Kartoffelrezeptvariationen und diese leckeren Kanarischen Kartoffeln von Brigitte werden bestimmt bald zu den Favoriten zählen.

Zutaten

2 kg kleine Kartoffeln
2 El. grobes Meersalz
2 rote Peperoni
4 Knoblauchzehen
1/8 l Olivenöl
1 Tl. Balsamico-Essig
1 El. Zitronensaft
3 El. Paniermehl
1 Tl. Zucker
Kreuzkümmel, Paprika
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in einen großen Topf geben. Soviel Wasser dazugießen, dass die Kartoffeln zur Hälfte bedeckt sind. Mit Meersalz bestreuen, aufkochen lassen, dann im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten garen, bis das Wasser vollständig verdampft ist und sich am Topfboden und auf der Schale der Kartoffeln ein köstlicher weißer Salzbelag abgesetzt hat.
2. Die Peperoni der Länge nach halbieren und unter fließendem Wasser entkernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Anschließend den Knoblauch schälen und grob hacken.
3. Peperoni und Knoblauch in eine Schüssel geben, das Olivenöl, den Zitronensaft, sowie den Balsamico zufügen und alles mit dem elektrischen Schneidstab pürieren. Nun das Paniermehl gründlich untermischen.
4. Die Soße mit Zucker, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Kartoffeln in der Schale servieren, die Peperonisoße extra dazu reichen.

Tipp:

Am besten verwendet man festkochende Salatkartoffeln für dieses Rezept, das sicher auch kalt lecker ist.

Guten Appetit!