



# Kanarische Kartoffeln in Salzkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Urlaub auf den Kanarischen Inseln lässt grüßen, einfach, schnell, „schmackig“

## Zutaten

- 1000 g gleichmäßig kleine, fest kochende Kartoffeln
- 2 - 3 El grobes Meersalz
- 3 Stiele gehackter Koriander
- Für das Mojo Rojo Dip:
- 1 rote Paprikaschoten
- 1 TL Paprikapulver
- 2 kleine, getrocknete Chilischoten
- 1 TL grobes Meersalz
- 1/2 TL gemahlene schwarzen Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Oregano
- 3 El l Rotweinessig
- 2 El Olivenöl
- 1 - 2 Tomaten ohne Haut und Kerne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln zunächst gut waschen und bürsten. Nur zur Hälfte mit Wasser bedecken und das Meersalz darüber geben.

### Schritt2

Ein gefaltetes Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen, zugedeckt ca. 20 min. leise garen.

### **Schritt3**

Danach übriges Wasser abgießen, restliches abdampfen lassen. Dabei „schrumpeln“ die Kartoffeln, und es bildet sich die typische Salzkruste. Mit Koriander bestreut servieren, Mojo Rojo extra reichen.

### **Schritt4**

Mojo Rojo:

### **Schritt5**

Alle Zutaten in einem Mixer gut vermischen, nach eigenem Gusto nachschmecken. Sollte sich bei Lagerung das Öl absetzen, einfach wieder glattrühren oder schütteln.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, koriander, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kanarische-kartoffeln-in-salzkruste/>