



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 253

Patatas Bravas mit Kräuterbutter-Dip



15 Minuten



45 Minuten



1 Stunde

Zutaten für 3 Personen

- 500 g festkochende Kartoffeln
-  1 EL Paprikapulver, geräuchert
-  1 TL Knoblauchpulver
-  3 EL Olivenöl
-  Salz, nach Geschmack
-  schwarzer Pfeffer
- 2 EL Mehl

Für den Dip:

- 150 g Crème Fraîche
- 150 g Mayonnaise
-  100 g Kräuterbutter-Gewürzmischung
-  1 Chili Piquin, zerdrückt
-  Salz, nach Geschmack
-  schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und Mehl vermischen.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 30 bis 40 Minuten im Ofen backen, bis sie schön knusprig sind. Dabei ein mal umdrehen und ab und zu durch Öffnen der Ofentür den Dampf entweichen lassen.

Für den Dip Crème Fraîche, Mayonnaise und Kräuterbutter-Gewürzmischung glatt rühren. Chili Piquin mit einem Mörser zerdrücken und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz und Pfefferwürzen.

Guten Appetit!