



BONIC DEL SUD

PATATAS-PICANTE

BESCHREIBUNG:

Pikante Kartoffelspalten. Eine sehr einfache aber köstliche Tapa!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

3 TL Paprikapulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1/2 TL Cayennepulver

1/2 TL Aji Chili Gewürz pikant oder süß

1/2 TL Meersalz

500 g kleine Kartoffeln ungeschält

Maiskeimöl zum Frittieren

1 Bund Petersilie glatt

Aioli mit Basilikum oder

Gourmet Creme mit Knoblauch, Paprika und getrockneten Tomaten.

ZUBEREITUNG:

- Das Paprikapulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Aji Chili Gewürz und Meersalz in eine Schüssel und gut vermischen. Beiseitestellen.
- Die Kartoffeln in je 8 Spalten schneiden. Eine Pfanne 2,5 cm mit Maiskeimöl befüllen und erhitzen. Die Kartoffelspalten darin nebeneinander bei mittlerer Hitze unter gelegentlichen Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die noch heißen Kartoffelspalten in eine große Schüssel geben. Mit der Gewürzmischung bestreuen und vorsichtig vermengen.
- In 6 kleine Schalen oder Teller anrichten, mit Petersilie dekorieren und heiß servieren.
- Dazu schmeckt Aioli mit Basilikum ganz ausgezeichnet!
- Mehr köstliche Dips finden Sie in unserer Dorf Tienda unter Tapenaden-Gourmetcremes-Aioli!

