



Papas chorreadas – Kartoffeln in scharfer Tomatensoße

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Salz | |
| Frühlingszwiebeln | 1 Bund |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Olivenöl | 2 EL |
| Tomaten, gehackt | 400 g |
| Chili, gemahlen | |
| Brauner Zucker | 1 TL |
| Petersilie, frisch | 40 g |
| Schlagsahne | 150 g |
| Mozzarella | 1 St. |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, nach Belieben schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten im siedenden Salzwasser ca. 15–20 Min. weich garen.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackte Tomaten samt Flüssigkeit und Chili zufügen, mit Zucker und Salz würzen und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 15 Min. köcheln.
3. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Sahne zur Tomatensauce geben und 5 Min. einköcheln lassen. Mozzarella klein würfeln, zur Sauce geben und darin auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln abgießen und etwas abtropfen lassen. Kartoffeln und scharfe Tomatensoße auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 406 kcal |
| Kohlenhydrate | 54 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 15 g |