Patatas Bravas

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Öl	10 EL
Tomatenmark	1 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Rosenpaprika	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 15 Min. weich garen.

2. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Peperoni waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Min. anbraten. Tomatenmark zugeben und für weitere ca. 2 Min anbraten. Mit gehackten Tomaten auffüllen und für ca. 20 Min. köcheln lassen.

3. Kartoffel in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 8 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Kartoffelwürfel ca. 10 Min. kross anbraten.

4. Scharfe Tomatensauce fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Rosenpaprika und Salz würzen. Patatas Bravas auf Teller geben und mit scharfer Tomatensauce darüber servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	447 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	22 g