



## MEIN GENUSS



### Patatas Bravas



#### It's a match!

It's a match! Unser gemahlener Paprika gehört zur Grundausstattung einer jeden Küche!

Vorbereitung  
15 min

Niveau  
Mittel

Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen. Anschließend abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, damit die Stärke entzogen wird. Anschließend mit dem Wasser beiseite stellen.
- 2 In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe(n) schälen und vierteln. Anschließend das grobe **Steinsalz** in den Mörser geben und klein mörsern. Den Ofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen.
- 3 Nach etwa 10 Minuten das Wasser abgießen und die Kartoffel-Würfel gut abtrocknen. Anschließend in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Paprikapulver **edelsüß** und **geräuchert** sowie dem **Salz** vermengen.
- 4 Die Kartoffelmischung mit dem Knoblauch auf ein Blech geben und gleichmäßig verteilen. Die Patatas Bravas für insgesamt 30 Minuten backen und zwischendurch wenden.
- 5 Während die Kartoffeln im Ofen backen, können nach Belieben Dips und Saucen zubereitet werden. **Guacamole** oder ein **Feta-Joghurt Dip** eignen sich zum Beispiel hervorragend dafür. Wenn die Patatas Bravas braun und kross geworden sind, aus dem Ofen nehmen, in kleine Schälchen geben und heiß genießen!

### Zutaten

4 große Kartoffeln (festkochend)  
2 TL Steinsalz  
1 TL Paprika Gewürz edelsüß  
1 EL Paprika Gewürz smoked  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Kochendes Wasser

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.