

Papas arrugadas

Papas arrugadas sind Kartoffeln in Salzkruste und bestechen durch ihren intensiven Geschmack. Zwei Zutaten, etwas Zeit, mehr braucht es nicht. Als traditionelles Gericht der kanarischen Inseln wird es klassischerweise mit [Mojo Rojo](#) und [Mojo Verde](#) als Vorspeise gereicht, aber deinen Fantasien sind keine Grenze gesetzt. So gelten Papas arrugadas schon lange als beliebte Grill-Beilage und werden oft zu Tapas gereicht.



Papas arrugadas | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo Kartoffeln (mehligkochend) | 200
Gramm Meersalz



Papas arrugadas | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Kartoffeln waschen, mit dem Salz in einen Topf geben, zur Hälfte mit Wasser bedecken und (ohne Deckel) kochen lassen bis das Wasser vollständig verdampft ist. Dabei immer wieder am Topf ruckeln, damit sich die Kartoffeln drehen und vollständig durchgaren. 2. Sobald das Wasser verdampft ist, den Herd auf die niedrigste Stufe stellen und die Kartoffeln langsam trocknen lassen. 3. Klassischerweise werden die Kartoffeln dann mit [Mojo Rojo](#) und [Mojo Verde](#) gereicht.

Jetzt noch mehr [spanische Rezepte](#) und weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 185 Kalorien | 0 Gramm Fett | 37,5 Gramm Kohlenhydrate | 5 Gramm Eiweiß