

# Patatas bravas

Kleine Kartoffelwürfel, in Öl knusprig gebraten: Das sind Patatas bravas. Das spanische Tapas-Gericht wird meist mit einer scharfen Sauce oder Aioli serviert. Was auf keinen Fall fehlen darf: Paprikapulver, für die gewisse Schärfe.



Patatas bravas | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Schälchen):** 500 Gramm vorwiegend festkochende Kartoffeln | 20 Milliliter Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Paprikapulver



Patatas bravas | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (15 Minuten):** 1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 3. Kartoffeln braten, bis sie goldbraun sind, dann Paprikapulver und Salz hinzugeben, noch einmal durchschwenken und noch heiß servieren.

Dazu passen hervorragend [Aioli](#) und [Gazpacho](#)! Jetzt noch mehr [Spanische Rezepte](#) und weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

**Nährwerte/Schälchen:** 266 Kalorien | 9,2 Gramm Fett | 39 Gramm Kohlenhydrate | 4,8 Gramm Eiweiß