

Patatas Bravas

Für 6 Personen :

800 g festkochende Kartoffeln, in 3-4 an große Stücke geschnitten

4 EL Olivenöl

Pikante Tomatensauce

1 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel

$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver

1 TL Paprika

4 EL trockener Weißwein

2 reife Tomaten, feingehackt

1 EL Tomatenmark

1 Spritzer Tabascosauce

1 EL frisch gehackte glattblättrige Petersilie

1.) Backofen auf 210°C vorheizen. Kartoffelstücke auf einem 20 x 30 cm großen Backblech verteilen und mit Öl übergießen. Mit etwas Salz bestreuen und durch leichtes Schütteln rundum einölen. 40 Minuten auf der oberen Schiene hellbraun backen, dabei einmal wenden.

2.) Für die pikante Tomatensauce 01 in einem Topf erhitzen. Zwiebel hineingeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver und Paprika zugeben und 1 Minute mitdünsten. Bei starker Hitze den Wein zugeben. 30 Sekunden köcheln lassen, dann Hitze reduzieren und Tomaten und Tomatenmark zugeben. 10 Minuten zu einer dickflüssigen Sauce einkochen, dabei gelegentlich umrühren.

3.) Sauce in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer pürieren. In den Topf zurückgeben und wieder erhitzen, dabei Tabasco, Petersilie und etwas Salz unterrühren. Sauce über die Kartoffeln geben und heiß servieren.