

# Hier und heute



## Patatas Bravas mit Salsa und Pimientos de Padrón

Lars Middendorf macht köstliche spanische Klassiker fürs WM-Buffer: Patatas Bravas mit Salsa und Pimientos de Padrón.

### Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

#### Zutaten für die Patatas Bravas

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL Natron

#### Zutaten für die Salsa Brava

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sherryessig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 250 g passierte Tomaten
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL scharfes Paprikapulver oder Cayennepfeffer
- Salz

#### Zutaten für die Pimientos

- 250 g Pimientos de Padrón
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel (2 cm) schneiden. Die Kartoffelwürfel in kochendem Wasser und darin aufgelöstem Natron vier Minuten köcheln. Dann abtropfen und mit Olivenöl und Salz vermengen. Anschließend auf ein Backblech geben und verteilen, bei 200 °C etwa 40 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach etwa der Hälfte der Zeit Kartoffeln wenden.

Für die Salsa Brava Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark und Gewürze kurz mitrösten, mit Essig ablöschen und dann passierte Tomaten und Honig zugeben. Die Soße etwa 15 Minuten einkochen lassen und mit Salz abschmecken, dann pürieren.

Die Pimientos de Padrón in einer sehr heißen Pfanne mit Olivenöl drei bis vier Minuten braten, bis die Haut Blasen wirft. Mit grobem Meersalz bestreuen.

Die knusprigen Kartoffeln auf einer Platte anrichten, großzügig mit Salsa Brava (separat) servieren. Die gebratenen Pimientos ebenfalls dazu reichen und sofort warm servieren.