

Batatas Bravas

Die spanischen Batatas Bravas werden im Ofen goldbraun gebacken und mit einer würzigen Tomatensauce serviert – perfekt für eine mediterrane Speise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochende)
3 EL	Olivenöl
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Salz
1 TL	Natron (oder Backpulver)
400 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
200 g	Rote Paprika
50 g	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
0.5 TL	Oregano getrocknet

Zubereitung

1. Für die **Batatas Bravas** mit Tomatensauce den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen, in 1,5–2 cm große Würfel schneiden und in kaltem Wasser mit 1 TL Salz und 1 TL Natron 8 Minuten vorkochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Paprikapulver und Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes

Backblech legen und zirka 25 Minuten goldbraun backen.

2. Die Schalotten und Knoblauch fein hacken, Paprika grob würfeln. Alles in Olivenöl anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit geschälten [Tomaten](#) ablöschen, mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit der heißen Tomatensauce anrichten und servieren.

Tipp