

Patatas Bravas

Patatas Bravas mit Tomatensauce

800g festkochende Kartoffeln
5EL Olivenöl
1 kleine, gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1/2TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2TL Chilipulver
1TL Paprika
4EL trockener Weißwein
2 reife Tomaten, feingehackt
1EL Tomatenmark
1 Spritzer Tabasco
frisch gehackte, glatte Petersilie

Die Kartoffel schälen und in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden.
Den Backofen auf 210°C vorheizen.
Kartoffelstücke auf einem großen Backblech verteilen und mit 4EL Olivenöl übergießen.
Mit etwas Salz bestreuen und durch leichtes Schütteln rundum einölen.
40 Minuten auf der oberen Schiene hellbraun backen, dabei einmal wenden.

Für die pikante Tomatensauce

1EL Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel hineingeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren.

Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver und Paprika hinzugeben und 1 Minute mitdünsten.

Bei starker Hitze den Wein hinzugeben. 30 Sekunden köcheln lassen, dann die Hitze reduzieren und Tomate und Tomatenmark zugeben.

10 Minuten zu einer dickflüssigen Sauce einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Sauce in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer pürieren, und wieder erhitzen, dabei etwas Tabasco, Petersilie und etwas Salz unterrühren.

Sauce über die Kartoffeln geben und heiß servieren.