



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Patatas bravas

Patatas bravas

1 kg Kartoffeln, festkochend

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Mehl

3 Teelöffel Paprikapulver

2 Spritzer Leverno Aglio Knoblauch-Spray

1 Glas Ibero Mojo Aioli

1 Glas Ibero Mojo Rojo

Etwas Petersilie, frisch

Etwas Salz & Pfeffer

Patatas bravas

1. Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden, mit heißem Wasser übergießen und etwa 10 min. stehen lassen.

Dann gut abtrocknen und mit Mehl, Öl, Paprika, Knoblauchöl, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln auf ein

Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben und 25-30 min. backen.

Kartoffeln mit dem Mojo Aioli und dem Mojo Rojo servieren und mit etwas Petersilie garnieren.