

**„papas arrugadas“  
con „mojo verde“ y „mojo rojo“  
(„runzelige Kartoffeln“ mit grüner und roter Sauce)**



„papas arrugadas“ (runzelige Kartoffeln) sind auf den Kanarischen Inseln sehr beliebt. Hierfür werden vor Ort speziell für dieses Gericht bestimmte Kartoffelsorten angebaut: möglichst kleine und gleichmäßig große Kartoffeln. Zu den „papas arrugadas“ gehören natürlich der „mojo rojo“ und „mojo verde“ dazu. Die rote Sauce ist auf Tomatenbasis zubereitet und die grüne Sauce hat als Grundlage die grüne Paprika.

Die Kartoffeln werden mit Schale gegessen; deshalb ist es wichtig diese vor dem Kochen gründlich zu waschen und bestenfalls abzubürsten. Hier in Deutschland empfiehlt es sich fest kochende, möglichst kleine Kartoffeln zu nehmen.

Für vier Portionen nimmt man ein Kilo Kartoffeln, gibt diese in einen Topf mit reichlich Wasser: der Topf soll die Kartoffeln gerade so bedecken. Eine halbe Tasse Meersalz hinzufügen. Den Topf anschließend mit einem Küchentuch abdecken (nicht mit dem Deckel, denn das Wasser muss verdampfen können) und das Wasser einmal kräftig aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffeln bei niedriger Hitze etwa 20 bis 25 Minuten weiter köcheln lassen, ab und zu nachschauen, ob sie schon weich sind. Die Garzeit hängt von der Größe der Kartoffeln ab. Sie sollen weich, aber nicht zu weich sein.

Danach das Kartoffelwasser abgießen und erneut den Topf mit dem Tuch abdecken und für etwa eine halbe Stunde auf die zuvor abgeschaltete Kochplatte stellen. Währenddessen bildet sich auf den Kartoffeln eine weißliche Salzkruste und die Schale bekommt ihr typisch runzeliges Aussehen.

Es gibt natürlich viele Variante und Möglichkeiten ein „mojo“ zuzubereiten. Je nach Geschmack bevorzugt der eine oder andere lieber Petersilie statt Koriander. Hier eine Variante des roten und grünen „mojo“

## **„mojo verde“**

### **Zutaten**

1 Bund Koriander (alternativ: Petersilie)  
1 grüne Paprikaschote  
4 – 6 Knoblauchzehen  
etwas Limettensaft (alternativ: Zitronensaft)  
½ Tasse Olivenöl  
½ TL Kreuzkümmel  
2 TL Salz  
2 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer

Die Blätter von Koriander (oder) Petersilie von den Stängeln zupfen und etwas zerkleinern. Die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, die Knoblauchzehen vierteln. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten und abschmecken. Falls die Masse zu dickflüssig ist, kann diese mit 1 - 2 EL Wasser verdünnt werden.

## **„mojo rojo“**

### **Zutaten**

3 rote Paprikaschoten  
2 – 3 reife Tomaten, geschält und entkernt (alternativ: 3 EL Tomatenmark)  
4 Knoblauchzehen  
2 kleine Chilischoten, getrocknet  
1/2 Tasse Rotweinessig  
1/2 Tasse Olivenöl  
EL Paprikapulver, edelsüß  
1/2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Salz  
2 TL schwarzen, gemahlene Pfeffer

Die Paprikaschoten putzen, die Tomaten schälen und entkernen, den Knoblauch schälen und alles in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten und abschmecken.

**Quelle:** <http://www.kanarisch.de>  
Infos und Rezept