

TAPAS – PIKANTE PAPRIKA-KARTOFFELSPALTEN

TAPAS – PIKANTE PAPRIKA-KARTOFFELSPALTEN

Ich hatte schon alle möglichen Sorten von Kartoffelspalten zum Tapas... da waren Süßkartoffelecken, Rosmarin-Kartoffelecken, Vitelotte-Ecken und diesmal gab es diese pikanten Paprika-Kartoffelspalten. Die haben besonders gut zu den mediterranen Chicken-Wings gepasst und waren ohne viel Aufwand gemacht. Außerdem sind sie immer ganz wunderbar geeignet um zum einen als vegetarische Tapas herzuhalten und zum anderen eine Alternative zum Brot als Sättigungstapas zu bieten. Aber unterschätzt die würzigen Kartoffelspalten nicht, sie sind auch einfach super lecker und lassen sich ganz prima in alle möglichen Dips und Saucen tunken!



ZUTATEN FÜR 1 GROßE PORTION PAPRIKA-KARTOFFELSPALTEN:

10 kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge oder La Ratte

3-4 EL Sonnenblumenöl

2 TL scharfes Paprikapulver

1 gute Prise Cayennepfeffer

Salz

ZUBEREITUNG:

Das Öl auf einen tiefen Teller geben und das Paprikapulver, den Cayennepfeffer und etwas Salz einrühren. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und vierteln. Die Kartoffelspalten portionsweise rundherum in dem würzigen Paprikaöl wenden bis alle gleichmäßig mit der scharfen Würzmischung überzogen sind.



Sobald alle Kartoffeln gleichmäßig mit der Gewürzmischung beschichtet sind kommen sie auf ein Backblech und wandern bei 200°C Umluft in den vorgeheizten Backofen.



Nach 30-35 Minuten sind die Paprika-Kartoffelspalten fertig.

Bei Bedarf könnt ihr die Kartoffelspalten und andere Tapas auch noch einige Minuten bei kleinerer Temperatur warm halten.

Die Tapas in einem passenden Schälchen* anrichten.

Lecker und würzig!



© katha-kocht!