

PATATAS BRAVAS



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gehackte Schalotte
1000g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Marinierte Tomaten
1000g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUTATEN

1
kg 

Für die Kartoffeln

- 6 große neue Kartoffeln mit Schale
- 30 g Bresc Andalusische Knoblauchpüree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 0,5 dl Olivenöl
- 5 g geräuchertes Paprikapulver
- Pfeffer und Salz

Für die Sauce

- 100 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 5 Bresc Geschälte Knoblauchzehen
- 30 g Bresc WOKpeper (Wok Pfeffer)
- 2 Zweige frischer Thymian, nur die Blätter
- 400 g gehackte Tomaten (Konserven)
- 100 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 10 g Sherryessig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Für die Garnierung

- Bresc Alioli clásico
- Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln in große Würfel schneiden. Mit Knoblauch, Paprikapulver, Olivenöl, Pfeffer und Salz mischen. Die Kartoffeln 25 bis 30 Minuten knusprig braten. Für die Sauce den Knoblauch und Schalotten fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Thymian, Tomaten, Pomodori Marinati und Essig dazugeben und gut kochen. Die Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Gemüsemischung, etwas Alioli Clásico und einem Zitronenstück servieren.