Patatas bravas

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Alioli 1000g

Bresc Alioli 325g

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Zutaten

1 kg

Für die Kartoffeln

- 6 große neue Kartoffeln mit Schale
- 30 g Bresc Andalusische knoflookpuree (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 (Konserve)
- 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000