



RÖSTKARTOFFELN MIT ROMESCO-DIPP

Für die Röstkartoffeln:

600 g kleine Kartoffeln

1 EL Olivenöl

3/4 TL Salz

Für den Romesco-Dipp:

1 große rote Paprika à ca. 350 g

1 Tomate à ca. 250 g

50 g Mandelblättchen

3 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
(Pimenton de la Vera), alternativ:

1 TL Paprika edelsüß

1 Knoblauchzehe, geschält und
in Scheiben geschnitten

3/4 TL Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Optional: 1 Prise Chilipulver

Zeitaufwand:

ca. 35 Minuten

Den Backofen auf 180 °C Umluft und Oberhitze vorheizen.

Für die Röstkartoffeln die kleinen Kartoffeln mit Schale waschen, in Hälften schneiden, mit Olivenöl und Salz marinieren und gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Die Paprika waschen, entkernen und der Länge nach in Viertel schneiden. Mit der Hautseite nach oben auf ein weiteres mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Tomate in Hälften schneiden und mit der Hautseite nach oben neben die Paprika aufs Backblech legen.

Sobald der Ofen die Backtemperatur erreicht hat, das Blech mit Paprika und Tomate im oberen Drittel platzieren. Das Blech mit den Kartoffeln darunter. Ca. 15 Minuten backen, bis die Haut von Paprika und Tomate leicht geschwärzt ist. Das Blech mit Tomaten und Paprika aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Das Blech mit den Kartoffeln im oberen Ofendrittel platzieren und weitere 8–10 Minuten weiter backen, bis die Kartoffeln gebräunt und knusprig sind.

In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen ohne Fett anrösten, bis sie gebräunt sind.

Die Haut der Tomate entfernen und entsorgen. Tomaten und Paprika vorsichtig (Achtung, nicht verbrennen!) mit einem Löffel in den Standmixer geben. Die gerösteten Mandelblättchen und alle anderen Zutaten für den Romesco-Dipp hinzufügen und pürieren (der Dipp kann ruhig noch etwas Struktur haben).

Die fertig gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Dipp servieren.