


... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse


---

## Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo-Sauce



als Tapas pur oder als Beilage zu Fisch und Fleisch

 **4.61** (44 Bewertungen)

 **34** Kommentare

 10 Min.  simpel  29.10.2012  225 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 kg Kartoffel(n), kleine

3 EL Meersalz, grobes

2 Chilischote(n), rotes

1 Paprikaschote(n), rot

4 Knoblauchzehe(n)

3 EL Balsamico, weißer

3 EL Olivenöl

1 TL Zucker

Salz

1 TL Paprikapulver

½ TL Kreuzkümmel

---

## Nährwerte pro Portion

kcal

Eiweiß

Fett

Kohlenhydr.

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Kartoffeln waschen, mit Schale in einen Topf geben und zur Hälfte mit Wasser bedecken. Meersalz darüber streuen, aufkochen und ca. 30 Minuten zugedeckt garen. Deckel entfernen und restliches Wasser verdampfen lassen.

Chilischoten entkernen und in Streifen schneiden. Paprika grob würfeln, Knoblauch grob hacken, mit Chilistreifen und Essig fein pürieren. Öl langsam hinzufügen, bis die Masse gebunden ist. Mit Zucker, Salz, Paprika und Kreuzkümmel abschmecken und Sauce zu den Kartoffeln servieren.

## Rezept von

endmoraene

**Weitere Rezepte von endmoraene**

**Mehr >**

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

23.03.2021 17:39

nila2000

Sehr sehr lecker, danke für das Rezept!

Sehr sehr lecker, danke für das Rezept!

**Antworten**

---

20.03.2021 17:37

Nicinic7

Perfekt. Ich hab mal ein Jahr auf Gran Canaria gelebt. Erst durch den Tipp mit den Semmelbröseln ist sie genau so geworden, wie ich sie kennen und lieben gelernt hab :-) danke

**Antworten**

---

22.02.2021 23:09

campe2909

Ich habe nur die Mojo zubereitet, hat uns zu Tapas sehr gut geschmeckt, war ganz einfach zuzubereiten

**Antworten**

---

14.11.2020 16:52

Pannepot

Warum wird in einigen Kommentaren von Semmelbröseln gesprochen? Im Rezept sind sie nicht erwähnt.  
Ich habe die Paprikaschote vorher im Ofen gegrillt und die Haut abgezogen.  
Sonst habe ich mich an das Rezept gehalten und finde es ausgezeichnet!

**Antworten**

---

30.08.2020 06:00

kokosmile

Sehr sehr lecker und ideales Mirbringsel. Um sie etwas einzudicken, füge ich nach Gefühl Flohsamenschalen hinzu. Sie nehmen dem Geschmack nichts weg.

**Antworten**

---

---

---

11.03.2017 15:27

voll\_im\_saft

Das schmeckt echt wie Urlaub, vielen Dank. :D

**Antworten**

---

27.02.2016 20:40

taraxanum

Die Mojo ist super. Funktioniert auch mit Chilliflocken. Ich habe 2 Teelöffel voll genommen da gerade keine Frischen Schoten zu bekommen waren. Lässt einen zurück in den Urlaub träumen :-)

**Antworten**

---

11.08.2014 15:12

baenschkoch

Einfach genial. Die Mojo schmeckt orginal wie auf den Kanaren. Meine Frau war hin und weg. Tolles Rezept.

**Antworten**

---

21.09.2013 15:23

Regina0701

Danke für das Rezept!

Sehr lecker :-)

L G Regina

**Antworten**

---

27.09.2013 09:03

endmoraene

Das freut mich sehr zu hören, dass es Dir geschmeckt hat!

Lg endmoraene

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)



## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

caesarsalat rezepte, cajun rezepte, geburtstagskuchen rezepte, gurkensud rezepte,  
hackreistopf rezepte, imbiss rezepte, kaltegurkensuppe rezepte, plov rezepte,  
schokocrossies rezepte, tortelliniauflauf rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH