

## Papas arrugadas con mojo

ca. 1 kg kleine festkochende Salat-Kartoffeln –  
möglichst gleich groß

ca. 100 g Meersalz

### **Mojo verde**

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Koriander

1 mittelgroße grüne Paprikaschote

4 – 6 Knoblauchzehen

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

Saft von einer halben Limette

Olivenöl – nach Geschmack

### **Mojo picon**

2-3 kleine rote Paprikaschoten

3 EL Tomatenmark

2 EL edelsüßes Paprikapulver

4 Knoblauchzehen

2 getrocknete Chilischoten

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Salz

Rotweinessig

ca. 1/2 Tasse Olivenöl – nach Geschmack



Die Kartoffeln sehr gut waschen. Am besten mit einer Gemüse-Bürste abschrubben. In einen weiten Kochtopf legen und mit Wasser auffüllen. Sie sollen etwa dreiviertel bedeckt sind. Das Salz beifügen.

Einen Deckel auf den Kochtopf auflegen und entweder mit Deckelhalter oder mit einem Kochlöffel einen Spalt offen lassen durch den der Dampf abziehen kann.

Die Kartoffeln aufkochen und dann auf kleiner Flamme etwa 20 – 25 Minuten weiterkochen. Das Wasser sollte am Ende der Kochzeit verdampft sein, wenn nicht, den Rest abgießen. Dann den Topf mit einem Geschirrtuch abdecken und die Kartoffel ausdampfen lassen.

Während die Kartoffeln kochen die Mojos zubereiten.

Vom Koriander und von der Petersilie die Blättchen abzupfen. Die Paprikaschote putzen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls klein würfeln. Die halbe Limette auspressen.

Alle Zutaten und etwas Öl in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer pürieren. Immer wieder etwas Öl zufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Wie viel Öl man zugibt, ist Geschmackssache. Hier wurde es eher sparsam verwendet.

Für die rote, pikante Mojo die Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden, ebenso den Knoblauch. Die Chilischoten fein hacken.

Wieder alle Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und etwas Rotweinessig und Olivenöl begeben. Mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, mit Wasser strecken.

Die Kartoffeln heiß, lauwarm oder kalt mit den beiden Mojos servieren.