Papas con Mojo

Zutaten	500	g	kleine Kartoffeln
	2	EL	Salz
Mojo verde	1	Pack	TK Petersilie
	1	Stück	Knoblauchzehe
	8	EL	Olivenöl
	1/2	TL	Salz

\+ + + +

Machen

Kartoffeln in einem mittelgroßen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. 2 EL Salz einrühren und das Kartoffeln 15 Minuten kochen. Dann das restliche Wasser (wenn noch welches da ist) abgießen und den Topf ohne Deckel wieder auf die heiße Herdlplatte und die Feuchtigkeit verdampfen lassen. Zwischendurch den Topf immer wieder schwenken bis sich auf den Kartoffeln eine dünne und weiße Salzkruste bildet.

Mojo verde

Alle Zutaten mit einem Pürierstab fein zerkleinern

TIPP

Diese 'Kl ist e Tapasgericht' und kann als Vo zu andere Tapas oder Antipasti ger werden.