



Siesta mit ROUGETTE Ofenkäse

Zutaten für 4 Personen

1 ROUGETTE Ofenkäse
2,5 kg Kartoffeln (festkochend)
300 g Pimientos de Padron

Für die Dips:

Mojo verde

100 ml Olivenöl
5 Zehen Knoblauch
1 Bund Blatt Petersilie
1 Bund Koriander
1 Spritzer Limette
Meersalz
Schwarzer gest. Pfeffer

Mojo rojo

100 ml Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Rote Paprika gewürfelt
1 Prise Chiliflakes
1 Spritzer Limette
Meersalz
Schwarzer gest. Pfeffer



© Homekitchenmarley

Zubereitung

1. Papas Arrugadas: Die Kartoffeln mit 2 EL Meersalz für ca. 20-30 Minuten kochen. Das restl. Wasser abgießen und die Kartoffeln auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Schütteln des Topfes trocknen lassen.
2. Für den Mojo verde Dip Petersilie und Koriander von den Stielen befreien. Dann 100 ml Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Limette, Salz und Pfeffer mit einem Zauberstab fein pürieren.
3. Für den Mojo rojo Dip 100 ml Olivenöl, Tomatenmark, Paprikapulver, Paprika, Chiliflakes, Salz und Pfeffer mit einem Zauberstab fein pürieren.
4. ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsbeilage zubereiten.
5. Währenddessen Pimientos de Padron waschen und in einer sehr heißen Pfanne anbraten. Sie dürfen ruhig dunkle Stellen bekommen. Mit Meersalz bestreuen und sofort servieren.
6. Kartoffeln und Pimientos in den heißen Käse tauchen und mit den Dips genießen.



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach