

## Mallorquinische Kartoffeln mit Mojo

### Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln	1 EL Muskat	1 TL Kümmel
1 TL Salz	2 Knoblauchzehen	2 kleine Peperoni
2 Scheiben Toastbrot	je $\frac{1}{2}$ TL Kümmel und Muskat	1 EL Tomatenmark
1 Msp.Safran	5 EL weißer Essig	80 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, mit Muskat, Kümmel und Salz ca. 20 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Die Knoblauchzehen schälen, mit den entkernten, in Ringen geschnittenen Peperoni und mit dem Toastbrot im Mixer pürieren.

Kümmel, Muskat, Tomatenmark, Safran und Essig zugeben. Zum Schluss langsam das Olivenöl zugießen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Christian Henze am 31. Mai 2019