

Rezept

# Tapas-Kartoffeln

Ein Rezept von Tapas-Kartoffeln, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Chorizo	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1/2</b> Zitrone
<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> Paprikapulver	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Wurst längs vierteln und quer in 1 cm dicke Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, putzen, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst bei kleiner Hitze 1 Min. darin braten, Paprika- und Knoblauchwürfel zugeben und 5 Min. mitbraten.
3. Kartoffeln, Paprikapulver und Zitronenschale zugeben, leicht salzen und pfeffern, mit ca. 300 ml Wasser knapp bedecken. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze offen in 15-20 Min. bissfest garen, die Konsistenz sollte leicht suppig sein.
4. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.