



ROUGETTE Ofenkäse Siesta

Zutaten für 4 Personen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g

(Sorte nach Wahl)

2,5 kg Kartoffeln (festkochend)

300 g Pimientos de Padron

Für die Dips:

Mojo verde

100 g Olivenöl

5 Zehen Knoblauch

1 Bund Blattpetersilie

1 Bund Koriander

1 Spritzer Limette

Meersalz

Schwarzer gest. Pfeffer

Mojo rojo

100 g Olivenöl

2 EL Tomatenmark

2 TL geräuchertes Paprikapulver

1 Rote Paprika gewürfelt

1 Prise Chiliflakes

1 Spritzer Limette

Meersalz

Schwarzer gest. Pfeffer



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 g Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Limette, Salz und Pfeffer mit einem Zauberstab fein pürieren.
3. Für den Mojo rojo Dip 100 g 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