

## Papas Arrugadas mit Aioli



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	660 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	61 g
Kohlenhydrate:	23 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Knoblauch vor dem Zerreiben salzen. So entsteht eine feine Paste.

### Zutaten für 4 Portionen

600 g	kleine, festkochende Kartoffeln
2 EL	grobes Meersalz
2	Knoblauchzehen
0.5 TL	feines Salz
2	frische Eigelb
2.5 dl	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Kartoffeln samt Schale in einer Pfanne mit Wasser knapp bedecken. Die Hälfte des Meersalzes zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Das noch vorhandene Wasser bis auf ca. 0,5 dl abgiessen. Restliches Meersalz zugeben. Pfanne mit den Kartoffeln nochmals auf den Herd stellen. Restliches Wasser verdampfen lassen. Pfanne dabei öfter rütteln. So werden die Kartoffeln mit einer weissliche Salzsicht umhüllt. Für das Aioli Knoblauch mit feinem Salz im Mörser zu einer Paste verreiben. Mit dem Eigelb in einer Schüssel mischen. Öl unter ständigem Rühren im Fadenlauf dazugiessen, bis eine sämige Sauce entsteht. Zitronensaft dazurühren. Mit Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffeln servieren.