



Zutaten

- 4 große, vorwiegend mehlig kochende Kartoffeln
- 300 ml Rapsöl
- Salz
- 300 ml Rapsöl in einem hohen Topf hoch erhitzen (Ca. 160°C). Kartoffeln hineingeben und im sprudelnden Öl garen, bis die Kartoffeln weich und leicht goldbraun sind.

Vorspeise

Patatas Bravas

Entdecken Sie unser Rezept für knusprige Patatas Bravas! Perfekt für Ihre Tapas-Party. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen und waschen. Ein kleines Messer in die Kartoffel stecken und drehen, so dass die Kartoffel zerbricht. Wiederholen, bis die Kartoffeln in mundgerechte Stücke unterteilt sind.
2. Kartoffeln gut trocken tupfen.
3. Aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz würzen.