BONIC DEL SUD

PATATAS-AIOLI

BESCHREIBUNG:
Kartoffelspalten mit selbstgemachter Aioli. Ideal zu Tapas!

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN
1,5 kg Kartoffeln, ungeschält und halbiert
2 EL Natives Olivenöl Extra
1 Schwarze Knoblauchzehe, fein gehackt
2 TL Meersalz

ZUTATEN FÜR DEN DIP
2 Schwarze Knoblauchknollen in Zehen
1 EL Natives Olivenöl Extra
Meersalz
4 EL Mayonnaise
5 EL Saure Sahne oder Naturjoghurt
Paprikapulver zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:
- Für den Röstknoblauch-Dip den Backofen auf 200°C vorheizen. Die schwarzen Knoblauchzehen nebeneinander in eine Auflaufform geben. Das Olivenöl hinzufügen und die Knoblauchzehen gründlich darin wenden. Den Knoblauch im Ofen 25 Min. weich rösten, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist.
- Die Knoblauchzehen schälen und mit Meersalz bestreuen. Mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken und in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Mayonnaise unterrühren. Mit Meersalz und Paprikapulver abschmecken. Danach kühl stellen.
- Die Kartoffelhälften in je 3 Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Knoblauch und Meersalz zufügen und gut vermischen. Die Kartoffelspalten nebeneinander in einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen 1-11/4 Stunden knusprig goldbraun braten.
- Aus dem Ofen nehmen und auf kleine Schalen verteilen. Sofort servieren und den Röstknoblauch-Dip reichen.