



Rheinland-Pfalz  
*isst besser*



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# KARTOFFELN PAPAS ARRUGADAS

## Zutaten:

■ Kartoffeln

■ Meersalz

## So wird's gemacht:

Die Zubereitung der papas arrugadas, der runzligen Kartoffeln, beginnt beim Einkauf. Erhält man keine speziellen Kartoffeln besorgt man sich möglichst kleine, fest kochende und vor allem gleichmäßig mittelgroße Kartoffeln. Die Kartoffeln gut waschen und ggf. gründlich abbürsten!

Wer kein frisches Meerwasser zur Hand hat nimmt einen ausreichend großen Topf, füllt zuerst die Kartoffeln ein, begießt sie dann mit Wasser, bis sie knapp bedeckt sind. Nun folgt die Hauptzutat: Das Meersalz. Für die Menge an Salz gilt folgende Regel: Pro Kilo Kartoffeln eine halbe Tasse Meersalz. Nun deckt man den Topf mit einem Küchentuch ab, damit das Wasser verdampfen kann. Den Topf einmal kräftig aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen.

Die Größe der Kartoffeln bestimmt die Garzeit, d. h. Garprobe nicht vergessen. Sind die Kartoffeln gar, gießt man das Kartoffelwasser ab. Jetzt kommt der mit dem Tuch abgedeckte Topf noch einmal für etwa eine halbe Stunde auf die abgeschaltete Kochplatte, damit sich auf den Kartoffeln die typisch weißliche Salzkruste bilden kann. Fertig.