

## **Patas Bravas**

### **ZUTATEN (4 Personen):**

400 g Kartoffeln  
½ Gemüsezwiebel  
Olivenöl  
1 Dose gehackte Tomaten  
1 rote Paprika  
1 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver

### **ZUBEREITUNG**

Kartoffeln in Würfel schneiden (2 x2 cm). Kartoffeln kochen 10 Minuten. Dann auf ein Backblech geben und etwas auskühlen lassen.

Kartoffeln salzen und pfeffern. Olivenöl über die Kartoffeln geben gut vermischen und für 30 – 40 Minuten backen bei 180° C Ober/-Unterhitze (Umluft 170° C).

Gelegentlich wenden. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.

Mit 1 TL Zucker kurz karamellisieren und mit den Tomaten ablöschen. Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.