



Mojo Verde mit Walnüssen und Papas Arrugadas



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	715 kcal/ 2997 kJ	Fett:	68 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	22 g	ungesättigte Fettsäuren:	59 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen. Anschließend in eine feuerfeste Form oder auf ein Backblech legen, die gehackten Walnüsse darüber verteilen und im Ofen bei 180 Grad noch mal 10-15 Minuten gar ziehen lassen.
2. Für die Mojo verde alle Zutaten pürieren, eine halbe Stunde ziehen lassen und im Anschluss nochmal abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Papas

- 20 kleine Kartoffeln
- 50 g grob gehackte Walnüsse

Mojo Verde

- 200 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriandergrün
- 1 Messerspitze Peperoncino (oder Chili)
- etwas Limetten- oder Zitronensaft
- Meersalz
- Pfeffer