Röstkartoffeln mit Aioli
patatas aioli

Patatas Aioli ist ein beliebtes spanisches Tapas-Gericht, das aus knusprig gebratenen Kartoffeln und einer cremigen Knoblauchmayonnaise (Aioli) besteht. Es ist einfach zuzubereiten und sehr geschmackvoll.
Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Snack und wird oft in spanischen Bars und Restaurants serviert.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Beilagen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 6 Portionen
750 g Kartoffel(n) festkochend
60 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Für die Aioli
10 Zehen(n) Knoblauch
3 Eigelb
150 ml Olivenöl
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 Prise Salz

Vorbereitung
Einen Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich mischen.
Die Knoblauchzehen schälen und pressen.

Zubereitung
Die Kartoffeln im vorgeheitzten Backofen 45 Minuten goldbraun backen, gelegentlich das Blech schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden.
Die Aioli zubereiten:
Eigelb in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren langsam Olivenöl hinzufügen, bis eine dicke, cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Zitronensaft oder Essig und Salz abschmecken.
Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und nach Geschmack nochmals nachwürzen. Auf eine Servierschale geben und zusammen mit Aioli servieren.

© 2026 coquina.de