



Patatas Bravas mit Chorizo

(für 4 Personen):

750 g kleine festkochende Kartoffeln (die kleinen roten sind besonders gut geeignet)

200 g Chorizo (altn. Salicce)

1 EL Alba Öl zum braten

3 - 4 EL Patatas Bravas Dip

50 ml Joghurt

100 ml Crème fraîche oder Frischkäse, Schmand, etc.

Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln noch gut bissfest kochen, abkühlen lassen und vierteln oder in größere Würfel schneiden. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne das Alba Öl erhitzen, die Chorizo und die Kartoffeln goldbraun anbraten, mit evtl. mit etwas Salz würzen.

Inzwischen 3-4 EL Patatas Bravas 2-3 Minuten mit Wasser quellen lassen und dann mit Joghurt und Crème fraîche zu einem Dip anrühren.

Zum Anrichten die Kartoffeln auf die Teller verteilen und den Dip neben oder auf die Kartoffeln geben.

Geschmack erleben.