

Spanische Kartoffeln

für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
500 g	kleine Kartoffeln, ungeschält und halbiert
1	Zwiebel, halbiert und in dünne Spalten geschnitten
1	grüne Peperoni, in Streifen
1 TL	Chilipulver (McCormick)
1 TL	Senf
300 g	Tomaten (aus der Büchse)
300 g	Gemüsebouillon
...	Salz und Pfeffer
...	gehackter Peterli
...	Essig

Das Olivenöl erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln unter Rühren 5 Minuten leicht anbraten. Peperoni, Chilipulver und Senf begeben und 3 Minuten bei kleiner Hitze dünsten lassen.

Tomaten und Gemüsebouillon begeben, umrühren und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Mischung 25 Minuten lang köcheln lassen.

In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Peterli bestreuen und servieren.