

## Papas arrugadas

### Zutaten:

Kleine (junge) Kartoffeln | Meerwasser | Salz



### Zubereitung:

#### 2 Methoden (Traditionell und Alternativ)

**Traditionell** werden die kleinen Kartoffeln in Meerwasser gekocht bis sie gar sind. Dann wird das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln werden auf keiner Hitze so lange weiter gekocht bis die letzte Flüssigkeit verdampft ist. Dabei ist es wichtig, die Papas ständig zu wenden damit sie nicht anbrennen.

**Als Alternative** (für das Meerwasser) kann auch normales Leitungswasser unter dem Zusatz von 2 bis 3 Esslöffel Salz je Liter benutzt werden. Leichter geht es, wenn man die Kartoffeln in Salzwasser kocht bis sie gar sind, das Wasser abschüttet und dann die Papas auf einem Backblech für 12 Minuten bei 160 Grad in den Backofen legt.

Die trockene Hitze entzieht die Feuchtigkeit, fertig sind die Papas Arugadas.



**Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen.**

Alle Informationen zur Isla bonita La Palma, Urlaub und Tauchen finden sie auf der Homepage

<http://www.4dive.org>