



4 Personen



1/2 Stunden



Patatas Bravas

ZUBEREITUNG

- Für Ihr Patatas Bravas Rezept: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 1 kg Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Mit 2 TL Wajos Patatas Bravas Dip, Salz und 2 EL Olivenöl vermischen und in eine große Backform oder auf ein Backblech umfüllen.
- 25 Minuten backen bis die Kartoffeln schön braun und kross geworden sind. Die Patatas Bravas zusätzlich mit dem angerührten Dip servieren und genießen – lecker!
- Als selbstgemachter Dip: 2 TL des Dips kurz in 1 EL lauwarmem Wasser quellen lassen. Anschließend mit 3 EL Crème fraîche und 2 EL Joghurt verrühren und ziehen lassen.