

## Meersalz-Kartoffeln mit Mojo Picon

### Für 2 Portionen

500 g kleine, festk. Kartoffeln	1 kg Meersalz	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Bund Korianderkraut	1 Avocado	2 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	Öl
Kreuzkümmel	Chilisalz	

Zuerst die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und auf ein Backblech mit reichlich Meersalz geben. Desweiteren die Kartoffeln mit dem Meersalz bestreuen und bei 160 Grad für rund 30 Minuten im Backofen garen. Für die Mojo Picon zunächst die Paprika vierteln und die Trennwände sowie die Kerne aus dieser entfernen. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Eine Zitrone halbieren und einen Schuss Zitronensaft an das Avocadofleisch geben, da dieses sich sonst schnell bräunlich färbt. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Nun die Paprika, das Avocadofleisch, Petersilie, Koriander und Knoblauch zusammen mit einem Schuss Öl im Mixer zu einer Paste mixen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilisalz würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Dazu den Dip aus dem Mixer servieren.

Steffen Henssler am 07. 03. 2012