

## Ölsardinen mit Kartoffeln galizische Art

Spanien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- ca. 400g Ölsardinen ohne Kopf (4 Büchsen)
- 1kg Kartoffeln
- 1...2 Zwiebeln (je nach Grösse)
- 1 Knoblauchzehe
- eine grosse Hand voll grüne Erbsen (aus der Büchse oder tiefgefroren)
- 1 grosse Tomate
- 1 Esslöffel Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- frische glatte Petersilie
- Olivenöl
- ein grosser Schuss Weisswein
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- eine Hand voll getrocknete Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Die Sardinen vom Öl abtropfen. Wenn sie gross sind, noch halbieren.
- Knoblauch klein schneiden.
- Zwiebel in halbe Ringe schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Tomate klein würfeln.
- Petersilie klein schneiden.

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln in einem Topf im Salzwasser mit einem Schuss Weisswein und den Lorbeerblättern nicht zu weich kochen (ca. 10 Minuten). 1 Glas Kochwasser entnehmen für die Ajada.
- Den Lorbeer entfernen und die Kartoffeln abtropfen und beiseitestellen.
- In einer Bratpfanne im Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch sachte dünsten.
- Das rauchige Paprikapulver begeben und die gewürfelte Tomate. Ebenso etwas vom Kochwasser und einen Esslöffel weissen Essig unterrühren. Es soll genügend Sauce haben. Das ist dann die sogenannte Ajada, die rote, rauchige galizische Sauce zu Fischen jeder Art.
- Die Tomate etwas einkochen und dann die grünen Erbsen zugeben und auch kurz köcheln, bis sie gar sind. Tomate und Erbsen sind meine Erfindung, damit etwas Farbe ins Spiel kommt.
- Nun die Sardinen und Kartoffeln zugeben und ganz sachte aber gut vermischen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit frischer Petersilie servieren.

### Tipp.

- Mit Kartoffeln, Zwiebeln und der Ajada Sauce können viele Fische oder Meerestiere zu so einem Eintopf zubereitet werden.

