

Papas a la Huancaína

Peru (für 4 Personen)

Zutaten:

- 8...10 mittelgrosse Kartoffeln (ca. 1kg)
- 1 grosse gelbe Peperoni
- 2 gelbe Peperonici oder mehrere kleine gelbe Chilis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Frischkäse (z.B. Ricotta)
- ca. 2dl Milch
- ca. 120g salzige Kekse/Kracker (nicht süss, ggf. leicht salzig)
- 4 gekochte Eier
- 12 schwarze entsteinte Oliven
- Kurkuma-Pulver
- Olivenöl
- Salz
- Zitronensaft
- wenig Eisbergsalat-Bätter

Vorbereitung:

- Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten bissfest kochen und abkühlen lassen
- Schälen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden
- Eier pellen und halbieren
- Gelbe Peperoni und Peperonici entkernen und in Stücke schneiden. Bei den Peperonici je nach Schärfewunsch einige Kerne drin lassen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden

Zubereitung:

- In der Bratpfanne mit Olivenöl die Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperonici ca. 7 Minuten sachte andünsten, bis sie weich sind. Sehr wichtig: auf keinen Fall braun werden lassen (wegen der gelben Farbe!). Mit etwas Kurkuma noch gelber machen.
- Alles in ein hohes Gefäss geben zusammen mit dem Frischkäse.
- Mit dem Stabmixer pürieren und dabei Milch und Krackers zugeben, so dass eine sämige Sauce entsteht (nicht zu dick und nicht zu dünn) und die gewünschte Menge entsteht. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Auf dem Teller schön anrichten:
 - Kartoffelscheiben mit Huancaína Sauce bedeckt.
 - Schwarze Oliven darüber
 - Eierhälften daneben
 - Eisbergsalat-Blätter nature ebenso

Tipp:

- Die Sauce kann auch mit Erd- oder Baumüssen aromatisiert werden. Dann die vor dem mixen zugeben.
- Dieses Gericht wird in Peru als kalte Vorspeise serviert. Man kann es aber sehr gut auch als vollwertige Hauptspeise portionieren. Und es ist auch warm zu geniessen.

