

Rezept

PAPA A LA HUANCAINA (KARTOFFELN MIT SCHARFER KÄSESAUCE)

Gericht aus Peru



Zutaten (FÜR 4 PORTIONEN)

2-3 EL	Pasta de Aji Amarillo (gelbe scharfe Chilipaste)	⌚ 30 Min Zubereitungszeit/Garzeit
250 ml	Kondensmilch	
75-100 g	Kräcker (salzig)	
3 EL	Olivenöl	
250 g	Schafskäse (oder nach Belieben: jungen Weichkäse, Ricotta oder Frischkäse)	
1-2	Knoblauchzehen	
4 große	Salatblätter (Eisbergsalat)	
8-10	Kartoffeln	
4	Eier	
8	schwarze Oliven	



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und kochen.
2. Eier ca. 10 Minuten (hart) kochen und dann abschrecken.
3. Eisbergsalat waschen.
4. Knoblauchzehen schälen und grob hacken.
5. Feta und Kräcker zerbröseln und in einen Mixbecher geben.
6. Knoblauch und Kondensmilch hinzufügen und mit einem Stabmixer cremig pürieren.
7. Mit Aji Amarillo und Olivenöl abschmecken.
8. Gegessen wird diese Soße als Vorspeise in dieser Reihenfolge - mittelgroßen Teller belegen mit:
 - * grüner Blattsalat,
 - * in Scheiben geschnittene Kartoffeln,
 - * das ganze mit Soße bedecken,
 - * das Ei in 4 Hälften schneiden und auflegen,
 - * mit der Olive garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!