Kartoffeln nach Huancaina-Art
Papas a la Huancaina

Papas a la Huancaína ist eine beliebte peruanische Vorspeise, die aus gekochten Kartoffeln besteht, die mit einer würzigen, cremigen Sauce übergossen werden. Diese Sauce wird hauptsächlich aus Ají Amarillo (einer gelben peruanischen Chili), Frischkäse, Kondensmilch, Olivenöl und salzigen Keksen hergestellt.
Das Gericht stammt ursprünglich aus der Stadt Huancayo in den Anden, daher der Name. Es wird kalt serviert und oft mit gekochten Eiern und schwarzen Oliven garniert.

Herkunft: Peru
Kategorie: Vorspeisen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

8 Chilischote(n) gelb oder orange
125 g Feta
100 g Erdnüsse ungesalzen
125 ml Öl
1 Zwiebel(n)
1 Prise Pfeffer
125 ml Milch
6 Kartoffel(n)
3 Ei(er) hartgekocht
6 Oliven
12 Blätter Salat
2 Tomate(n)

Vorbereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
Während die Kartoffeln kochen, den Käse würfeln, die Zwiebel schälen und in Viertel schneiden, die Erdnüsse in einem Mörser sorgfältig zerstoßen.

Zubereitung

Die Chilischoten längs in Streifen schneiden und die Kerne entfernen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chilies hinzugeben und kurz anbraten. Fetakäse, etwas Milch und Öl dazugeben und mit einem Rührstab pürieren, die Erdnüsse dazugeben, bis es eine nicht zu dickflüssige Creme ergibt.Die Soße sollte eine leicht cremige Konsistenz haben.
Ist die Soße zu flüssig, noch etwas Chilies oder mehr Erdnüsse dazugeben, ist sie zu dick, etwas Milch oder Öl dazu. Wenn die richtige Konsistenz der Sauce erreicht ist, dann die ganze Soße unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten einkochen. Eventuell noch würzen. Die Sauce kann man auch kalt essen.
Die Tomate, Eier und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und auf den Tellern anrichten.
Pro Person einige Kartoffelscheiben auf den Salatblätter legen, mit reichlich Sauce übergießen

© 2026 coquina.de

und mit Tomaten- und Eierscheiben, sowie einigen schwarzen Oliven garnieren.

© 2026 coquina.de