

Rezept

Papas a la Huancaína



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen

- 12 Kartoffeln, mehligkochend, klein
- 125 g Erdnüsse, geröstet, ungesalzen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 rote Chilischote, klein
- 1 EL Öl
- 150 ml Milch, 3,5 % Fett
- 8 Blätter Romanasalat
- 4 Eier (Gr. M), hart gekocht
- 4 Tomaten, klein
- 12 schwarze Oliven, kernlos
- 4 Stängel Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Erdnüsse in warmem Wasser mind. 2 h einweichen und vier Eier in Wasser kochen.
2. Kartoffeln waschen, 15–20 min in Salzwasser kochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
4. Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Chili zugeben und 3 min mitbraten. Mit Milch ablöschen und kurz einkochen lassen.
5. Erdnüsse abgießen und mit der Milch-Zwiebel-Mischung im Mixer fein pürieren, bei Bedarf Milch hinzufügen. 10 min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Eier längs halbieren, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
7. Salat, Kartoffeln, Eierhälften und Tomaten auf Tellern anrichten. Mit Huancaína-Soße übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Rezept gibt es auch online: [Papa a la Huancaína](https://www.die-kartoffel.de/rezept/papas-a-la-huancaina)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Rezept



Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817

