



Papas a la Huancaína

1 kg Kartoffeln | 3 Pfefferschoten gelb/grün/rot, frisch | 100 g Queso blanco oder Frischkäse | ca. ½ l Milch | ½ Tasse Olivenöl | ½-1 Packung Cracker, salzig | 1 TL Kurkuma | Salz und Pfeffer | Kopfsalatblätter | 4 Eier, hart gekocht | 8 Oliven, schwarz | 4 Tomaten

- 1** Die Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.
- 2** Für die Sauce die Pfefferschoten entkernen, fein hacken und in einen Mixer geben. Queso blanco, Milch, Öl, Cracker, Kurkuma, Salz und Pfeffer dazu geben und alles sehr gut pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Cracker oder mehr Milch hinzufügen.
- 3** Zum Servieren die Kartoffeln auf Tellern verteilen und mit der Sauce übergiessen. Mit Salatblättern, Eihälften, schwarzen Oliven und Tomatenspalten garnieren.