



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Quinoa nach der Art von Huancayo

Für ca. 2-3 Personen

Huancayo ist eine Stadt in den peruanischen Anden. Quinoa und Kartoffeln, die beider ihre Heimat in den Anden haben, harmonieren auch auf dem Teller ausgezeichnet!

Zutaten:

- 100 gr. Quinoa
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Zwiebel fein gehackt
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
- 75 g Greyerzer gerieben
- 1 Tomate
- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 150 ml Milch
- Ein paar Salatblätter
- evtl. etwas roher Schinken

Die Quinoa nach Grundrezept zubereiten. Inzwischen die ungeschälten Kartoffeln kochen. Die Eier 7 Minuten hartkochen. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten. Chili, Salz und gekochte Quinoa zugeben. Die Milch einrühren und nochmals aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Käse einrühren. Die Salatblätter auf einer flachen Platte ausbreiten. Die Kartoffeln der Länge nach vierteln und schön angeordnet darauflegen. Die Quinoa so darauf anrichten, dass die Kartoffelschnitze noch vorstehen. Die Eier halbieren und daraufsetzen. Mit Tomatenschnitzen garnieren. Das Gericht kann auf Tellern individuell angerichtet werden.

Tipp: Mit der Zwiebel und dem Knoblauch eine kleingeschnittene Scheibe rohen Schinken anbraten.