



Kartoffelsuppe ecuadorianische Art

mit Käse und Tomaten-Koriander-Aji



30-40min



3 Portionen

Das heutige Mahl führt uns in die Anden, genauer gesagt nach Ecuador. Die lecker gewürzte Suppe mit Kartoffeln, Mais und Spinat wird nämlich nebst geriebenem Gouda mit der landesüblichen „Aji“ als Topping serviert. Das ist eine scharfe Sauce, die zahllose Varianten kennt und nie auf dem Tisch fehlen darf. Heute machen wir sie mit frischem Koriander, Tomaten und Chili. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Dose Mais
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Peperoni
- 2 Tomaten
- 10g Koriander
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 200g junger Gouda, gerieben ¹

Was du zu Hause benötigst

- 75ml Milch ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Peperoni.

Allergene

Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte



1. Zwiebeln anschwitzen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln, dann $\frac{3}{4}$ der **Zwiebelwürfel** in einem großen Topf mit $1\frac{1}{2}$ EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. glasig anschwitzen.

750g Kartoffeln samt Schale in ca. 1cm große Würfel schneiden.



4. Suppe köcheln

Das **Brühgewürz** mit 750ml heißem Wasser in den Topf geben und zum Kochen bringen. Die **Suppe** bei mittlerer bis niedriger Hitze 12-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



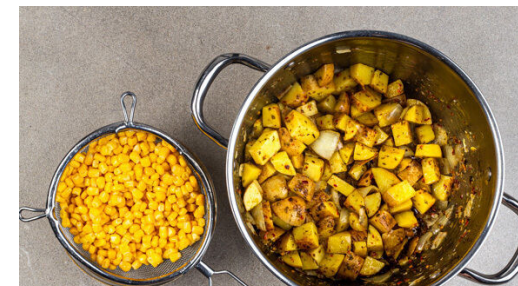
2. Gewürze hinzufügen

Die $\frac{1}{2}$ des **Knoblauchs**, die $\frac{1}{2}$ des **Oregano** oder mehr nach Geschmack und nach gewünschter Schärfe 1-1 $\frac{1}{2}$ TL **Chiliflocken** in den Topf geben und ca. 30Sek. mitbraten. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf!



5. Sauce pürieren

Die **Peperoni** grob schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Tomaten** und $\frac{3}{4}$ des **Korianders** samt **Stängeln** grob schneiden und mit den **Peperoni** in ein hohes Gefäß geben. Die **übrigen Zwiebeln** und den **übrigen Knoblauch**, 3EL Pflanzenöl und 1EL hellen Essig zugeben und mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Kartoffeln mitgaren

Die **Kartoffeln** mit $\frac{3}{4}$ TL Salz zugeben und ca. 5Min. mitgaren, bis die Ränder weich werden. Inzwischen den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen.



6. Suppe fertigstellen

Den **Mais**, den **Spinat** und 75ml Milch in die **Suppe** rühren und ca. 5Min. köcheln lassen, bis der **Mais** weich ist. Die **übrigen Korianderblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit **150g Käse** bestreuen, mit der **Sauce** beträufeln, dann mit den **Korianderblättern** garnieren und servieren.