



Zutaten für 4 Personen:

Zutaten Aji-Paste

- 6 gelbe Chilischoten
- Salz
- etwas Olivenöl

Zutaten Schicht 01: Kartoffeln

- 1,5 kg gelbe Kartoffeln
- 5 EL Olivenöl
- Aji-Paste
- 3 EL Limettensaft
- 3-4 TL Salz
- Pfeffer

Zutaten Schicht 1a

- 1 vorgegarte Rote Bete püriert

Zutaten Schicht 1b

- 100g Babyspinat gekocht, ausgedrückt und püriert
- Salz und Pfeffer

Toppingmöglichkeiten

Mayonnaise, Avocado, Kräuter, geriebene Eier, Oliven, gelbe Chili-Schote in dünne Streifen

Festival de Causas

Vegetarisch

Zubereitung

Zubereitung Aji-Paste

- Gelbe Chili entkernen, in Salzwasser ca. 5 min. köcheln, Wasser abgießen und mit etwas Olivenöl pürieren, eventuell durch ein Sieb drücken

Schritt 01: Kartoffeln

- Die Kartoffeln kochen. Schälen.
- 3EL Aji-Paste Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzugeben.
- Zu einem Kartoffelbrei zerstampfen und nochmal mit allen Zutaten abschmecken.

Schritt 01a: Kartoffeln mit rote Bete

- Max. ¼ der Kartoffelmasse aus Schritt 01 abnehmen und mit der pürierten Roten Bete vermengen. Abschmecken

Schritt 01b: Kartoffeln mit Spinat

- Spinat kochen, abtropfen lassen, mit etwas Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipps und Tricks

Keinen Speisering zum Anrichten zur Hand?

Dieser lässt sich in Sekunden aus einer alten (natürlich gewaschenen) 1 L PET Flasche selber basteln. Einfach einen dicken Ring aus der Flasche schneiden und mit etwas Öl einpinseln!





Festival de Causas

Zutaten Schicht 02: Quinoa

- ca. 90 g Quinoa rot
- 1 kleine Möhre
- 1 kleine Zwiebel rot
- 100 g Babyspinat
- ca. 4 EL Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer schwarz

Zutaten Schicht 03: Avocado

- 2 Avocados
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Limettensaft
- 1 Tomate optional, klein gewürfelt
- 1/2 Zwiebel optional, klein gewürfelt
- Salz
- Koriander frisch, optional

Zutaten Schicht 03a: Avocado in Scheiben

- 1 Avocado
- Limette

Zutaten Schicht 04: Erbsen und Möhren

- Erbsen und Möhren aus dem Glas
- Mayonnaise
- Salz und Pfeffer

Zubereitung/ Teil 2:

Schritt 02: Quinoa

- Quinoa zunächst immer in ein feines Sieb geben und gut abspülen. (Sonst schmeckt der Quinoa nach dem Kochen bitter) Im Anschluss für ca. 15 Minuten in gesalzenem Wasser köcheln lassen. Danach abgießen und abkühlen lassen.
- Zwiebel und Möhre in (sehr) kleine Würfelchen schneiden. Beides gemeinsam anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und kurz warten bis dieser zusammenfällt. Abkühlen lassen.
- Wenn Quinoa und Gemüse abgekühlt sind, die Mayonnaise hinzugeben. Alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03: Avocado

- Die Avocado mit Hilfe einer Gabel zerdrücken. Gehackten Knoblauch, etwas Limettensaft sowie Salz hinzugeben. Optional noch fein gehackte Zwiebel, Koriander sowie Tomate hinzufügen.

Schritt 03a: Avocado in Scheiben

- Avocado in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln.

Schritt 04: Erbsen und Möhren

- Erbsen und Möhren abtropfen lassen, mit der Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen

Anrichten

- 1. Causa: Schicht 01, Schicht 02, Schicht 03, Schicht 01, Topping
- 2. Causa: Schicht 01a, Schicht 04, Schicht 03a, Schicht 01b, Schicht 01(wer möchte), Topping

