

Huascha Locro (Vegetarisch)

Zutaten: 6 große Kolben Gemüsemais, 2 Tassen weiße Bohnen, 750 g Kürbis, 300 g Süßkartoffeln, Gemüsebrühe (Würfel).

Zubereitung: Die weißen Bohnen mindestens 6 Stunden oder über Nacht einweichen. Dann mit Wasser bedeckt weich kochen. Die Maiskolben in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einen großen Topf geben, zusammen mit dem in kleine Würfel geschnittenen geschälten Kürbis und den ebenfalls geschälten und klein geschnittenen Süßkartoffeln. Mit ca. 2 Litern Gemüsebrühe bedecken, zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze kochen. Wenn die weißen Bohnen gar sind, dazugeben und so lange kochen, bis der Eintopf eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Aji molido (milder roter Pfeffer gemahlen) und Oregano abschmecken. Dazu passt Stangenweißbrot oder Fladenbrot. Klassisch wird zum Würzen eine scharfe Soße bereitgestellt, die folgendermaßen zubereitet wird: Ein bis zwei rote Paprika in der Küchenmaschine klein hacken, in 1 Tasse Olivenöl langsam weich dünsten, 3 fein gewiegte Frühlingszwiebeln und 2 zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben, mit 1 bis 2 Esslöffeln Paprikapulver und 1 Teelöffel Aji Molido (milder roter Pfeffer gemahlen) mischen und abkühlen lassen, ggf. etwas mehr Olivenöl dazugeben. Die Konsistenz soll zwischen dickflüssig und pastenartig sein. Zum Würzen gibt man sich mehr oder weniger davon auf die Portion Huascha Locro.