

## Eine typische Vorspeise aus Ecuador

### *Locro de Papa y Choclo*

Kartoffelsuppe mit Mais



- 2 sehr große mehlig kochende Kartoffeln in Würfel geschnitten
- 2 Maiskolben
- 1 große Karotte in Würfel geschnitten
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 Tasse Milch
- 2 TL Butter
- 250g Käse (z.B. Gouda)
- ½ Tasse geschnittene Zwiebeln
- 2 Eier

Die Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Karottenwürfel zugeben ebenso die Maiskolben in Ringe geschnitten. Kur andünsten und mit Hühnerbrühe ablöschen. Ca 15 Minuten köcheln lassen. Kartoffelwürfel zugeben und nochmals 15 Minuten kochen lassen. Die verquirlten Eier, die Käsewürfel und Milch zugeben. Mit Salz abschmecken.

