

Zutaten

Für das Kartoffelpüree:

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
3 Chilischoten
Salsa de Ají (Chilicreme)
1 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
ca. 4-5 EL Olivenöl
Saft von 1 Limette
Pfeffer, Salz

Für die Füllung:

3 Dosen Thunfisch in Öl
Mayonnaise
1 kleine rote Zwiebel, feingehackt
20-30 Kalamata-Oliven, entsteint und halbiert
4 Eier, hartgekocht und in Scheiben geschnitten
2-3 Avocados, halbiert und in Scheiben geschnitten
20 Kirschtomaten, gehackt
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen und anschließend in eine Schüssel pressen. Chilischoten, Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen würfeln und in Olivenöl andünsten. Limettensaft, Olivenöl, Chilicreme, Salz und Pfeffer dazugeben und alles unter die Kartoffelmasse mischen. Eine Form mit Olivenöl ausstreichen und den Boden mit der Hälfte der Kartoffelmasse bedecken (ca. 2 cm hoch).

Den Thunfisch abtropfen lassen, mit Mayonnaise, Zwiebeln, Tomaten und Olivenstücken vermengen und mit Limettensaft abschmecken, anschließend auf die Kartoffelschicht geben. Mit Eierscheiben und Avocadoscheiben belegen, anschließend die zweite Hälfte des Kartoffelpürees darüber geben. Die Form abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Die Masse in Quadrate schneiden und mit Eiern, Chilipaste, Oliven und Petersilie garnieren.

Buen provecho! Guten Appetit!