



Bohnenmus mit Käse

Compota de porotos con queso

Compota de porotos con queso ist ein traditionelles Gericht aus Mexiko. Es handelt sich dabei um ein Bohnenmus, das mit Käse zubereitet wird. Die Hauptzutaten sind Bohnen und Käse, und es wird oft als Beilage oder Hauptgericht serviert.

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kidneybohnen

125 ml Öl

2 Zwiebel(n)

½ TL Kreuzkümmel

1 Prise Salz

250 g Cheddar gerieben

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und hacken. 2/3 der Bohnen mit Wasser pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. Die restlichen Bohnen unter die Paste mischen und beiseite stellen.

Zubereitung

Das Öl oder Schmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin zugedeckt dünsten und danach mit Kreuzkümmel und etwas Salz würzen. Jeweils 1 bis 2 Suppenlöffel Bohnen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis eine zähflüssige Paste entstanden ist, die Bohnen sollen dabei nicht anbräunen. Den Käse in die Pfanne geben und weitere 2 Minuten erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Variante Die Bohnen mit dem Käse im Ofen überbacken. Die Bohnen mit gewürfeltem Chorizo (Chiliwurst) können als Füllung für Tortillas verwendet werden.