



Frijoles con queso

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

150 g	Pintobohnen o. schwarze Bohnen (getr.)	100 g	Hirtenkäse
¼ Bund	Koriander	50 g	Speckwürfel
1	Zwiebel	1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Cumin	1 TL	Paprikapulver rot
½ TL	Cayennepfeffer	1 EL	Pflanzenöl
200 ml	Gemüsebrühe		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Bohnen für mindestens 6 Stunden einweichen.

Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch hacken.

Dann Speck in einem Topf anbraten und Fett auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit braten.

Die Bohnen abgetropft zugeben und kurz mit anschwitzen.

Die Gewürze komplett zugeben und kurz mit anschwitzen, dann mit Gemüsebrühe aufgießen und solange kochen bis die Bohnen weich sind und die Flüssigkeit reduziert ist.

Alles in einem Mixer fein mixen. Je nach Belieben, kann auch ein Teil der Bohnen unpüriert bleiben.

Das Bohnenpüree kann in der Pfanne oder Topf wieder erwärmt werden (refried beans). Hirtenkäse zerkrümelt und Koriander gehackt darüber geben.