

BOHNENMOLE MIT KELLY'S MEXICANOS



Eingesendet von: **Carmen Bischof**



Schwierigkeitsgrad: **Einfach**



120 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos würzig pikant** und

- 2 EL Pflanzenöl
- 200 g Kidneybohnen (vorgekocht)
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Chipotle-Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml heißes Wasser
- 2 Stk dunkle Schokolade (ca. 10 Gramm)
- 1 Bund Koriander
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Stk Avocado
- 100 g geriebenen Käse
- 100 g Sauerrahm
- 3 EL Balsamicoessig

ZUBEREITUNG:

Für die Bohnenmole:

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Bohnen und den fein gehackten Knoblauch anbraten, mit Salz, Chipotle-Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Korianderblätter entfernen und zur Seite stellen, Korianderstängel zu den Bohnen geben.

Tomatenmark einrühren, mit Balsamico und Wasser aufgießen und einkochen lassen. Sobald eine dicke Paste entsteht, die Schokolade unterrühren und schmelzen lassen.

Für die überbackenen Tortillas:

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Den Boden und die Seiten einer feuerfesten Auflaufform mit den Tortillas auslegen. Die Bohnenpaste vorsichtig darüber verteilen.

Avocado schälen, Tomaten waschen, beides in bissgroße Stücke schneiden und über den Tortillas verteilen. Mit dem Käse bestreuen und ca. 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht braun ist.

Mit Sauerrahm, den Korianderblättern und zusätzlichen Tortillas servieren.