



Molletes...



MOLLETES kennt man seit langer Zeit in Südspanien als leckere Frühstückshappen.

Man halbiert dazu längliche Brötchen, röstet die Innenseiten der Hälften kurz an, trinkt die Brötchenhälften mit Olivenöl und belegt sie nach Wunsch mit einer Mischung aus gewürfelten Tomaten, Zwiebeln und auch Knoblauchstückchen: Ein typisches andalusisches Frühstück.

Nach spanischer Tradition werden Molletes auch in Mexiko mit Brötchenhälften zubereitet, aber ohne Olivenöl. Man bestreicht die Hälften zuerst mit etwas Butter, streicht darauf eine gute Portion **Bohnenmus**, streut darüber geriebenen Käse und überbackt das Ganze. Dazu serviert man meistens eine typische Salsa (**Salsa Mexicana***) aus roten Tomatenstückchen, Zwiebeln, Chilistückchen, Korianderblättern, Salz und einem Spritzer Limonensaft. Grobe Avokadostücke passen auch dazu.

Molletes mit leckerer Salsa sind in Mexiko-Stadt zum Frühstück sehr beliebt. Aber auch später am Tag und abends sind sie ein beliebter Snack gegen den kleinen Hunger.

MEX-AL bietet Ihnen für Molletes eine gute Auswahl an typisch mexikanischem Bohnenmus und leckeren mexikanischen Salsas.

...überbackene **Brötchen**

Molletes

Zutaten für vier Portionen:

- 8 Brötchen
- 1 Ds **Frijoles Refritos Bayos*** (Wachtelbohnenmus /430g)
- Butter oder Margarine
- 200g Gouda, jung oder Butterkäse, entweder gerieben oder in Scheiben

Zubereitung:

Brötchen durchschneiden. Brötchenhälften sehr dünn mit Butter bestreichen, eine gute Portion Bohnenmus drüber geben und mit Käse bestreuen. Die Molletes auf ein Backblech (Alufolie oder Backpapier drunter) legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen oder bis der Käse geschmolzen ist. Warm mit Pico de Gallo (**Salsa Mexicana**) servieren!

Um sie aufzupeppen Schinken, Chorizo, Champignons oder **Poblano Chiles*** hinzufügen.

Pico de Gallo o Salsa Mexicana

Zutaten:

- 4 reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 **Chile Jalapeño*** frisch oder aus der Dose*
- 1 kl. Bund Koriander
- Salz -
- Limetten Saft von zwei Limetten oder nach Geschmack (Kann auch mit Zitronensaft zubereitet werden).

Zubereitung:

Tomaten mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Jalapeño und Koriander fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Limettensaft und Salz begeben. Fertig ist die Salsa!

Tipp: Diese Sauce kann man auch am Vortag zubereiten und bis zum Verbrauch kühl halten.

Salsa Casera roja*

original mexikanische Salsa, 800g Dose
Artikel-Nr.: 300265



Frijoles Refritos Bayos*

Wachtelbohnenmus,
430g Dose
Artikel-Nr.: 100506



*Im unseren Online Shop erhältlich