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.

© 2026 coquina.de