



Big taste, easy life!

Chicken Wings mexikanisch mit Bohnenpüree und scharfer Tomatensalsa

Viva Mexico!

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in einem Topf (oder Pfanne) in Öl andünsten. Bohnen abbrausen und mit der Brühe in den Topf geben. Salzen und pfeffern, eventuell etwas Wasser angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen, pürieren und mit Schafskäse bestreuen. Tomaten mit Schalotten und Knoblauch pürieren, Chili in feine Ringe schneiden (Menge nach Schärfegrad) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten für 5 Personen

- 2 Packungen Abbelen Chicken Wings
- 1 Dose Kidneybohnen abgetropft
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL gekörnte Brühe
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- etwas Schafskäse
- 1 Dose Tomaten (stückig)
- 2 Schalotten
- 1-2 Chilischoten

Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG

Kempener Strasse 22
D-47918 Tönisvorst/Germany
Tel.: +49-(0)2156/9789-0
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: info@abbelen.de
Internet: www.abbelen.de