

Barbie Rezept Sopaipillas

Zutaten für vier Personen:

- 540g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 250g Kürbis
- 50g Butter
- 480ml Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- Kürbis schälen, würfeln und ca. 20 Min. weichkochen.
- Das überschüssige Wasser abschütten und den Kürbis durch ein Sieb passieren oder mit einem Pürierstab pürieren.
- Mehl, Salz, Backpulver und Butter vermengen, warmen Kürbis dazugeben und zu einem festen Teig kneten.
- Den Teig ausrollen, kleine Kreise ausstechen und im heißen Öl ca. 3 Min. pro Seite frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.



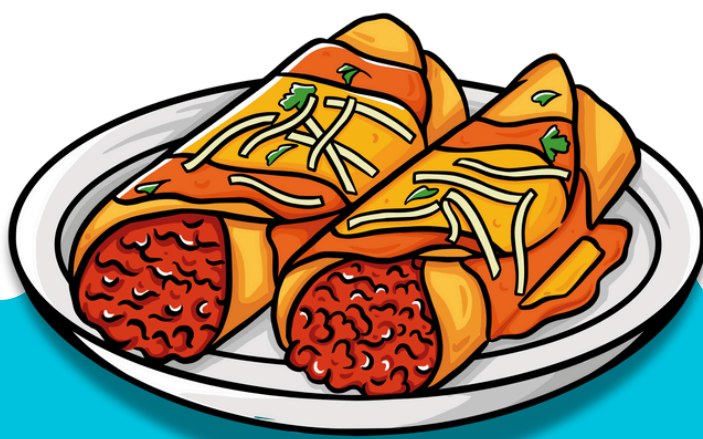
Barbie Rezept Enchiladas

Zutaten für vier Personen:

- 500g Hackfleisch
- 200g Käse, gerieben
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 kl. Dose Mais
- 1 kl. Paprikaschote
- Tortillas
- Salsa Sauce
- Salz und Pfeffer
- Öl
- evtl. Chilipulver oder Tabasco

Zubereitung:

- Zwiebel und Paprika würfeln, mit dem Hackfleisch anbraten und würzen.
- Mais und Kidneybohnen dazugeben, kurz mit anbraten und mit ca. der Hälfte der Salsa ablöschen.
- Die Hälfte des Käse unterrühren und schmelzen lassen, nach Geschmack mit Chili oder Tabasco würzen.
- Tortillas in eine Auflaufform legen, Füllung daraufgeben, Seiten einklappen und mit einem Zahnstocher fixieren (vorher etwas anfreuchten, sonst kann er im Ofen brennen).
- Etwas Salsa drübergeben und mit Käse bestreuen.
- Bei 200 °C ca. 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.



Barbie Rezept Aguachile

Zutaten für vier Personen:

- 200g Garnelen
- 4 Mini-Gurken
- 2 rote Zwiebeln
- 80g Koriander
- 80g Petersilie
- 6EL
Weißweinessig
- 8 Limetten
- 4 grüne Chilis
- 4 EL Wasser
- Salz
- Olivenöl
- grobes Meersalz
- Chiliflocken

Zubereitung:

- Rote Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit Weißweinessig in eine Schüssel geben und kurz einlegen. Mini-Gurken in feine Scheiben schneiden, mit Salz vermengen und ziehen lassen.
- Garnelen schälen, säubern und mit kaltem Wasser abspülen. Dann halbieren, auf einen Teller legen, gut salzen und in Kühlschrank stellen.
- Limetten halbieren und entsaften. Den Limettensaft mit Kräutern, grünen Chilis, Salz und etwas Wasser im Mixer glatt pürieren. Die Mischung über die gekühlten Garnelen gießen und etwa 30 Minuten marinieren.
- Das Aguachile mit den Gurken und eingelegten Zwiebeln anrichten. Mit Meersalzflocken, Chiliflocken, Olivenöl und Koriander garnieren. Sofort servieren.



Barbie

Rezept

Abuelas Tamales

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig:

- 400g Maismehl
- 3/4 TL Backpulver
- 250ml Hühnerbrühe
- 200g Schmalz
- Salz und Pfeffer

Für die Füllung:

- 8 Maisblätter
- 200g Hähnchenfleisch
- 250g Tomate
- 1 Chillischote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Koriander
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Maisblätter 10 min. in heißem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen.
- Für den Teig: Maismehl, Backpulver und Brühe verrühren. Geschmolzenes Schmalz einrühren, mit Salz/Pfeffer würzen.
- Für die Füllung: Hähnchen 25 Min. in Salzwasser kochen, abgießen und klein schneiden. Tomaten, Chili, Zwiebeln und Knoblauch vorbereiten und würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Alles mischen und salzen.
- Maisblätter auslegen - glatte Seite nach oben, schmales Ende zu euch - jeweils 2 EL vom Teig darauf verstreichen. Mit 2 EL der Füllung belegen und erneut 2 EL Teig darauf verstreichen. Jedes Maisblatt zu einem Päckchen zusammenfalten und mit Küchengarn fixieren.
- Tamales 1 Std. im Dämpfeinsatz in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, ggf. Wasser nachfüllen.
- Koche mit dem Herzen!

Abuelas Tipp:

In die Mitte des Teigs eine Olive legen, einwickeln und mit Liebe dämpfen.

