



Flautas de papa y frijoles

Zutaten für ca. 10 Personen

2 x 500 g Bohnen („old el paso“ oder „pancho villa“ Dose)
16 grosse Kartoffeln
2 x Philadelphia nature
5 dl Sauerrahm
250 g Parmesan
1.5 kg „el Maiz“ Tortillas
Öl
Salz
Knoblauchpulver
1 Eisbergsalat
3 Avocados
5 Tomaten
3 Zwiebeln
Tomatenpüree
Koriander frisch
Limetten
Crème fraîche
Jalapenos

Zubereitung nach Leo:

Flautas:

Kartoffeln schälen und kochen, danach mit Philadelphia, Salz, Pfeffer und Parmesan pürieren.

Ebenfalls die Bohnen pürieren.

Die Tortillas aufwärmen (ohne Fett in der Pfanne), die eine Hälfte davon mit Bohnen und die andere mit Kartoffeln füllen, danach rollen und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren.

Anschliessend in heissem Öl frittieren (nicht zu viel Öl verwenden).

Mit Salat und Crème fraîche servieren.

Sauce:

Tomaten in Würfel schneiden, Zwiebeln und Koriander fein schneiden, alles in eine Schüssel geben und mit Limettensaft vermischen. Die eine Hälfte für die andere Sauce zur Seite stellen.

Avocados mit dem Rest der Masse zerstampfen.

Die restliche Sauce mit Jalapenos (zerkleinert) vermischt servieren.