Chilaquiles - mexikanisches Frühstück



Zutaten

Für 4 Personen

1 Tüte Tortilla Chips
6 Roma-Tomaten
1 Zehe Knoblauch
2 Zwiebeln
1 Chili (optional)
1 Dose Bohnen
1 Avocado
Sonnenblumenöl
Salz
veganer Käse
veganer Schmand

Zubereitung

Die Tomaten als ganze Früchte kurz in kochendem Wasser blanchieren, bis die Schale aufplatzt. Anschließend herausnehmen. Den Knoblauch und eine Zwiebel schälen und halbieren. Die Chilischote grob hacken und zusammen mit den Tomaten, dem Knoblauch, der Zwiebel und etwas Salz im Mixer zu einer Salsa verarbeiten. Diese danach in einem Topf leicht köcheln lassen.
Die zweite Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Dann die Bohnen samt Bohnensaft hinzufügen. Nach ein paar Minuten die Bohnen mit einem Stampfer grob pürieren.
Kurz vor dem Servieren die Tortilla-Chips mit der Salsa vermengen und die Chilaquiles mit den Bohnen auf Tellern anrichten.
Veganen Käse darüberstreuen und kurz schmelzen lassen.
Mit Avocadoscheiben garnieren und einen Klecks veganen Schmand darauf geben.