

Polo con Mole Poblano



Zutaten:

Tortillas:

| | |
|--------|-------------|
| 200 g | Mais-Mehl |
| 200 g | Weizen-Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 TL | Salz |
| 50 ml | Olivenöl |
| 200 ml | Wasser |

Guacamole:

| | |
|---------|-----------------------------|
| 2 | Avocados |
| 2 | Tomaten frisch, geschält |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 1 EL | Limettensaft |
| 1 Prise | Salz, Pfeffer |
| 1 Bund | Koriandergrün |
| 1 Prise | Chilli |

Soße: Mole Poblano:

| | |
|---------|---------------------------------|
| etwas | Olivenöl zum Anbraten |
| 2 | Zwiebeln, geschnitten |
| 1 | Chillischote |
| 5 Zehen | Knoblauch |
| 8 | Tomaten geschält |
| 6 EL | Sesammus |
| 6 EL | Mandeln, gemahlen |
| 4 EL | Rosinen |
| 2 EL | Erdnussmus |
| 1 TL | Chillipulver |
| 1 Stück | Ingwer |
| 1/2 | Tafel Bitterschokolade |
| Saft | Limone |
| 4 EL | Gemüse-Brühe |
| 2 TL | Zimt, Koriander, Kreuzkümmel |
| 1 | Nelke gemahlen |

Zubereitung:

Die Zutaten für die Tortillas gut mischen und kneten, eine halbe Stunde ziehen lassen, dann auswalzen und in Öl ca. 1 Minute in der Pfanne braten. Die fertigen Tortillas in einem feuchten Tuch frisch und warm halten.

Die Zutaten für die Mole nach und nach anbraten, dann passieren und einkochen lassen.

Die Guacamole gut mischen und pürieren.



Mexiko