



Am Global Village am 24. September in der Unitobler tischen Botschaften verschiedener Länder traditionelle Gerichte auf. Der interkulturelle Event lädt dazu ein, kulinarische Vielfalt auszuprobieren. Dabei erhalten Studierende und andere Interessierte Einblicke in die Arbeit des hiesigen Komitees der AIESEC\*, welches das Food Festival veranstaltet. Zum gluschtig machen publizieren wir im BÄNR!BLOG eine Woche lang täglich ein neues, einfaches Rezept von Berner Studierenden aus aller Welt.

## **MEXIKO / Alex**

### **Molletes de frijol con salsa mexicana**

#### **Zutate:**

2 Baguettes (horizontal und vertikal halbiere und 3-mal geschnitte), 1 Dose mexikanisches Bohnenpüree, 1 Mozzarella (250 g), 5 Tomaten, 2 Zibele, 2 Bütle Cilantro/Koriander

#### **Zuebereitig:**

Zersch Bohne erhize (gemäss Aleitig uf der Dose). Dernach Tomate, Zibele und Koriander i chlini Stück schinde und ihre Schüssle verschmische – das isch üsi mexikanischi Sauce.

Der Offe uf 180°C voreheize und z Brot öpe 5min i Offe tue bis es warum und knackig isch.

Aschliessend d'Bohne ufs Brot tue, und so viu Chäs wie du wotsch drüber tue dernach wieder churz i Offe und zum Schluss la abchühle und die mexikanischi Sauce drüber tue. E Guete.