



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.

Kolumbien / Laura

Arepas (e Bylag oder e Snack)

Zutate:

Vorkochets Mais, Öl, Wasser, Sauz, Butter und Zucker

Zuebereitig:

Aus erschtsei Tasse vom vorkochte Maismähl mit ere Prise Sauz und Zucker ine Schüssle gä. Butter derzue tue und denn mit warmen Wasser oder Miuch vermische bis e homogene Teig entschteit wo nid ade Händ darf chläbe. Wär wot cha no Chäs derzue tue.

De nähme mir es Stück vom Teig, mache e Chugle drus und zerdrückes zum ne Pfannchuche wo ei Zenitmer dick isch.

När chöme sie nachenang i d Pfanne wo sie vo usse brun und knusprig söue wärde (3-4min uf jeder Site).