



MÉXICO LINDO 101

by TEAMCOOKING.ch //

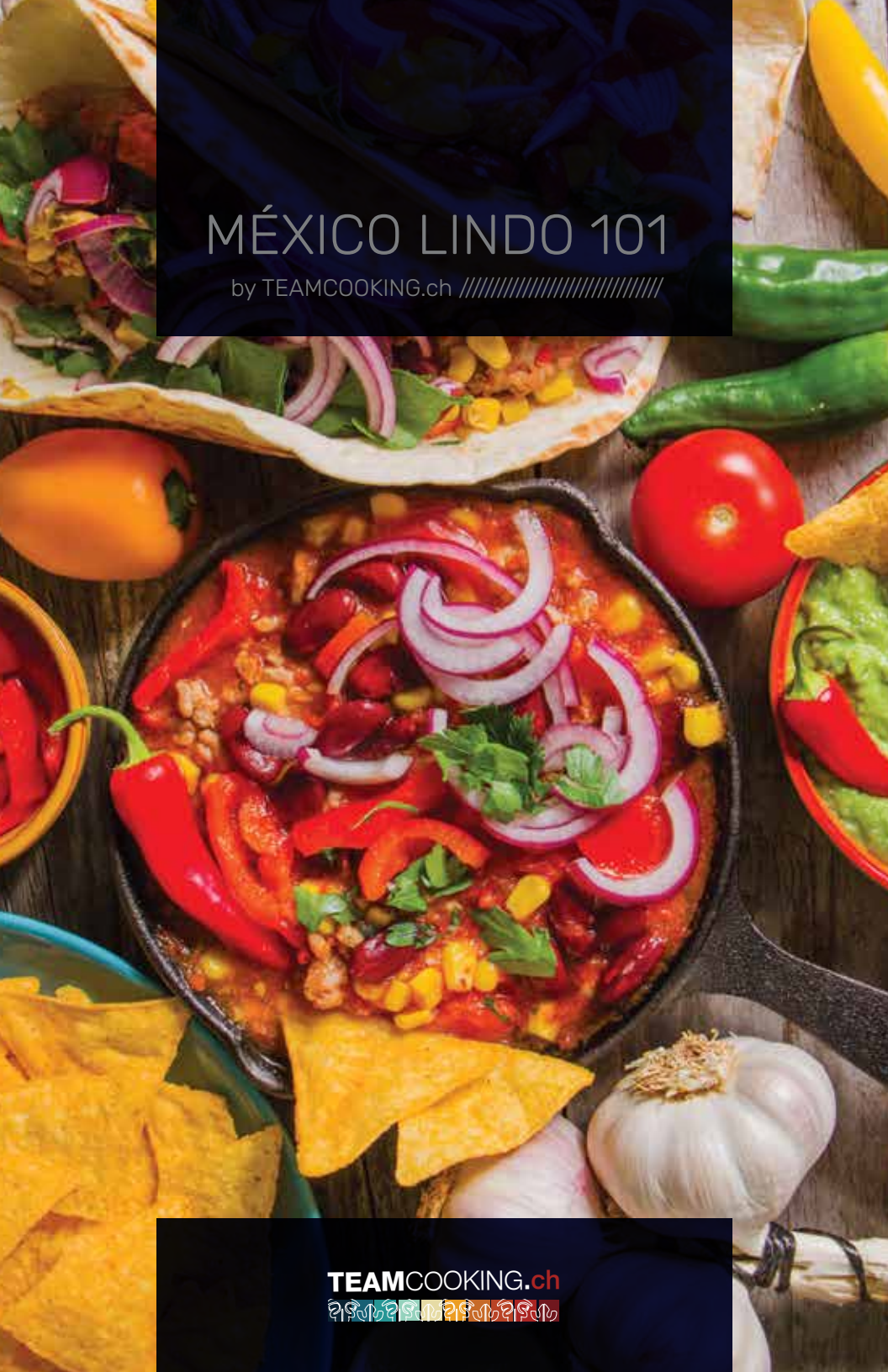
#lets**COOK**

TEAMCOOKING.ch

தமிழ்நாடு சுவைகள்

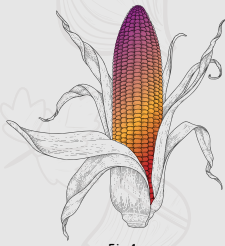
MÉXICO LINDO 101

by TEAMCOOKING.ch //////////////////////////////////////



TEAMCOOKING.ch

தீர்மானம் தீர்மானம் தீர்மானம் தீர்மானம்



Let's COOK!

TEAMCOOKING.ch



Fig.1c
Zea Mays

MÉXICO LINDO 101

HOLA!!! BIENVENID@!

Foreword

As a team of dedicated cooks, we are proud to present you with this recipe booklet featuring some of our favorite dishes. But that's not all we have to offer. We also have an exclusive newsletter that we strongly encourage you to subscribe to! Our newsletter is packed with even more recipes, cooking tips & tricks, and exclusive content that you won't find anywhere else.

By subscribing, you will not only gain access to delicious recipes and expert cooking advice, but you'll also be the first to know about our special events, product releases, and promotions. Plus, you will become part of a community of passionate foodies who share your love for cooking and culinary exploration.

So, join us on this culinary journey and be the first to know about all things cooking! Subscribe now to receive our newsletter and transform your cooking experience!

Vorwort:

Als engagiertes Kochteam sind wir stolz darauf, Ihnen dieses Rezeptbuch mit einigen unserer Lieblingsgerichte vorstellen zu können. Aber das ist noch nicht alles, was wir bieten! Wir haben auch einen exklusiven Newsletter, den wir Ihnen dringend empfehlen zu abonnieren! Unser Newsletter ist vollgepackt mit noch mehr Rezepten, Kochtipps & Tricks und exklusiven Inhalten, die Sie nirgendwo anders finden werden.

Durch das Abonnement erhalten Sie nicht nur Zugang zu leckeren Rezepten und Experten-Kochtipps, sondern Sie werden auch als Erste/r über unsere Veranstaltungen, Produktneuheiten und Sonderaktionen informiert. Außerdem werden Sie Teil einer Community von leidenschaftlichen Foodies, die Ihre Liebe fürs Kochen und kulinarische Entdeckungen teilen.

Also, begleiten Sie uns auf dieser kulinarischen Reise und seien Sie als Erste/r über alles informiert, was das Kochen betrifft! Abonnieren Sie jetzt unseren Newsletter und verwandeln Sie Ihr Kocherlebnis!

GUACAMOLE

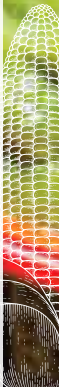
4 PERSONEN //

Zutaten

4	Stk	reife Avocados
2	Stk	Tomaten
1	Stk	Rote Zwiebeln
1	Stk	Limetten
0.5	Bd	Koriander
1n	G	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Avocado pürieren
- Die Zwiebel und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- Koriander fein hacken
- Die Limette auspressen
- Alle Zutaten miteinander vermischen
- Salz und Pfeffer hinzufügen



QUESADILLAS

4 PERSONEN //////////////////////////////////////

Zutaten

8	Stk	Weizen-Tortillas
2	Stk	Avocados
0.5	Stk	Limette, nur Saft
100	G	Sauerrahm
2	El	Petersilie
1	Tl	Salz
0.5	Stk	Rote peperoni in dünne Streifen schneiden
120	G	Cheddar oder Tilsiter grob gerieben

Zubereitung

- Avocados halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel zerdrücken.
- Limettensaft, Rahm und Petersilie darunter rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. «
- Quesadillas zubereiten: « Avocadopüree auf 4 Tortillas verteilen.
- Peperoni und Käse darauf verteilen, mit einer Tortilla bedecken.
- Tortillas in einer heissen Bratpfanne ohne Fett beidseitig je ca. 2 Min. braten

ARROZ ROJO

4 PERSONEN //////////////////////////////////////

Zutaten

200	Gr	Reis
4	Stk	Tomaten
1	Stk	weiße Zwiebel
1	El	Öl
50	gr	Erbsen
50	gr	Karotten
200	DI	Hühnerbrühe oder heißes Wasser



Zubereitung

- Das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel hinzufügen und goldbraun braten. Den Reis hinzufügen und 3 bis 5 Minuten braten.
- Für die rote Sauce die gehackte Tomate mit einem Viertel einer Zwiebel mixen.
- Die rote Sauce dazugeben und gut verrühren. 3-5 Minuten warten, bis der Reis die Tomaten aufgesogen hat, bis eine dicke Paste entstanden ist, dann die Knoblauchzehe dazugeben.
- Nach dieser Zeit die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die heiße Hühnerbrühe mit dem Esslöffel Salz hinzufügen. Sie können die Hühnerbrühe auch durch heisses Wasser ersetzen.
- Den Reis mit der Tomate und der Brühe gut vermischen, das Gemüse, die Karotte, die Erbsen hinzufügen. Wenn es anfängt zu blubbern, 15 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Nach dieser Zeit sehen Sie die getrocknete Tomate, rühren Sie den Reis um, um die restliche Sauce darüber zu mischen.
- Den Herd ausschalten und mit geschlossenem Deckel garen lassen ca 20 min.

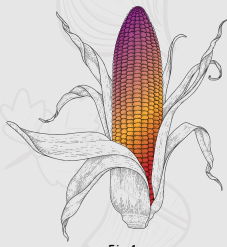


Fig.1c
Zea Mays

Let's COOK!

TEAMCOOKING.ch



MÉXICO Lindo 101

ADIÓS!!! HASTA PRONTO!

Closing Statement:

We would like to extend our sincere thanks to everyone who has taken the time to explore and use our recipe booklet. We genuinely hope that the recipes have made your cooking journey more enjoyable, and that they have brought your loved ones around the dining table for many delicious meals.

We also appreciate you taking the time to sign up for our newsletter. By subscribing, you have become part of our cooking community and we look forward to sharing our knowledge and experience with you. We promise to deliver only the best and most exciting content on a regular basis.

At Team Cooking, we strongly believe in the power of food to bring people closer together, no matter where they come from or what they believe in. We hope that this recipe booklet will continue to inspire you to cook, share, and create meaningful moments with those you love.

Thank you for your support, and we can't wait to continue our culinary journey together!

Felipe - TEAMCOOKING.ch

Abschlussklärung:

Wir möchten uns herzlich bei allen bedanken, die sich die Zeit genommen haben, unser Rezeptbuch zu erkunden und zu nutzen. Wir hoffen aufrichtig, dass die Rezepte Ihre Kochreise angenehmer gestaltet haben und dass sie Ihre Lieben an den Esstisch zu vielen köstlichen Mahlzeiten gebracht haben.

Wir schätzen auch, dass Sie sich die Zeit genommen haben, um sich für unseren Newsletter anzumelden. Durch das Abonnement sind Sie Teil unserer Kochgemeinschaft geworden, und wir freuen uns darauf, unser Wissen und unsere Erfahrung mit Ihnen zu teilen. Wir versprechen, nur die besten und aufregendsten Inhalte regelmäßig zu liefern.

Bei Team Cooking glauben wir fest an die Kraft von Essen, Menschen näher zusammenzubringen, unabhängig davon, woher sie kommen oder woran sie glauben. Wir hoffen, dass dieses Rezeptbuch Sie weiterhin inspirieren wird, zu kochen, zu teilen und bedeutungsvolle Momente mit Ihren Liebsten zu schaffen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung, und wir können es kaum erwarten, unsere kulinarische Reise gemeinsam fortzusetzen!



TEAMCOOKING.ch



Don't forget to tag us @teamcooking.ch and use the hashtag #Let's**COOK!**