

Mexikanische Tortillas

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eisbergsalat / Eissalat	¼ Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Paprikaschoten	1 Stk.
Maiskörner	1 Pkg.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	300 g
Tortillas	1 Pkg.

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen lassen, Hackfleisch dazu geben und beides gut anbraten. Entweder mit einem richtigen Tortilla Gewürz (in jedem Supermarkt erhältlich von TEX MEX) würzen, oder selbst kreativ sein :) . Wer will kann das ganze mit etwas Tomatenmark aufgießen. Alle anderen Zutaten (Paprika, Tomaten,..) klein schneiden. Währenddessen, die Tortilla Fladen enteder in der Mikrowelle, im Backrohr oder im Toaster erwärmen. Mit den Zutaten füllen, die einem schmecken , zusammenrollen,... FERTIG.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-67-Mexikanische-Tortillas.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at