

TORTILLAS MIT SÜSSKARTOFFEL CHIPS UND WEISSSCHIMMELKÄSEDIP



Zubereitungszeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TORTILLAS

Erhitze das Schmalz in der Pfanne und brate das vegetarische Mühlenhack 4 Minuten an. Lösche das Ganze mit dem Tomatensaft und der Kochcreme ab und füge die Gewürze hinzu. Lasse die Soße etwas einkochen.

Lege eine Tortilla vor dir hin. Gib etwa 2 EL der Hackmasse auf das obere Drittel und verteile es. Klappe nun den unteren Teil zur Hälfte ein. Falte anschließend die Tortilla von rechts und links ein und stecke es mit einem Zahnstocher fest. Lege die Tortillas auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und streue den Gratinkäse drüber. Backe oder grille sie im Backofen bei höchster Stufe, bis der Käse goldgelb ist.



Hier würden auch gut Mais, rote Bohnen oder Jalapenos passen.

TORTILLAS:

- 2 EL** Schmalz (mit Zwiebelgeschmack)
- 180 g** vegetarisches Hack
- 100 ml** Tomatensaft
- 50 ml** Kochcreme (Rama)
- ½ TL** Chili
- ½ TL** Oregano
- ¼ TL** Salz
- 0.15** Pfeffer
- 6** Tortilla Wraps
- 200 g** Gratinkäse

SÜSSKARTOFFELCHIPS MIT WEISSSCHIMMELKÄSEDIP

Schneide oder hoble die Süßkartoffel in feine Scheiben. Erhitze das Öl in der Fritteuse oder auf dem Herd auf 170 Grad. Frittiere die Süßkartoffelscheiben in etwa 4-5 Minuten knusprig. Würze die Chips mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.

Verrühre in der Zwischenzeit den Weißschimmelkäse mit dem Schmand, Zitronensaft, Honig und dem Pfeffer.

Serviere den Tortilla mit den Süßkartoffelchips und dem Käsedip.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

SÜSSKARTOFFEL CHIPS:

- 2** Süßkartoffeln
- 500 ml** Sonnenblumenöl
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Paprikapulver (edelsüß)

WEISSSCHIMMELKÄSEDIP:

- 100 g** Weißschimmelkäse
- 100 g** Schmand
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Honig
- ½ TL** Cayennepfeffer