



Hot & pikante mexikanische Tortilla-Wraps mit Käse und Koriander-Tomaten-Salsa



Zutaten

- 50 gramm Gouda scharf & pikanter Käse, in Scheiben geschnitten
- 50 gramm Gouda scharf & würziger Käse, gerieben
- 1 esslöffel Olivenöl
- 0.5 rote Paprika, gewürfelt
- 0.5 Knoblauchzehe, geschält und gepresst
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 0.5 gramm Mais (Dose), abgetropft
- 2 Tortilla Ø 25 cm
- 4 Esslöffel Tomatensalsa
- 1 Esslöffel gehackter Koriander (frisch oder gefroren)

Vorbereitung

Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl 3 Minuten anbraten und die Maiskörner dazugeben. Die Tortillas kurz in einer Pfanne oder im heißen Ofen erhitzen. 0,5 Esslöffel Koriander unter die Salsa mischen. Die Hälfte davon auf die Tortillas streichen.

Die Gouda-Scheiben scharf & pikant darauflegen und die Paprika-Mais-Füllung darauf verteilen. Die Tortillas mit der Füllung aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die restliche Salsa darauf verteilen und mit geriebenem Gouda hot amp; spicy bestreuen & pikant. Lassen Sie den Käse kurz unter dem heißen Grill schmelzen und servieren Sie das Gericht mit dem restlichen Koriander bestreut.

Anstelle von rotem Paprika können Sie auch Gurkenwürfel verwenden.