



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)

Lust auf eine würzige, mexikanische Geschmacksexplosion? Dann probieren Sie unser Hot & Spicy Tortilla-Rezept mit Koriander-Tomaten-Salsa. Diese köstlichen Tortillas sind gefüllt mit Gouda Hot & würzigem Käse, Paprika, Mais und Frühlingszwiebeln gefüllt und mit einer erfrischenden Koriander-Tomaten-Salsa aromatisiert. Der würzige Käse gibt diesem Gericht einen zusätzlichen Kick! In nur 30 Minuten können Sie dieses schmackhafte Gericht auf den Tisch bringen. Es eignet sich perfekt für eine schnelle und schmackhafte Mahlzeit, die viel Geschmack bietet. So wird es zubereitet:

Vorbereitung

- 1: Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl 3 Minuten anbraten und die Maiskörner dazugeben.
- 2: Die Tortillas kurz in einer Pfanne oder im heißen Ofen erhitzen.
- 3: 0,5 Esslöffel Koriander unter die Salsa mischen.
- 4: Die Tortillas mit der Hälfte davon bestreichen.
- 5: Die scharfen & Gouda-Scheiben darauf legen und die Paprika-Mais-Füllung darauf verteilen.
- 6: Die Tortillas mit der Füllung aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die restliche Salsa darauf verteilen und mit geriebenem Gouda hot & spicy bestreuen.
- 7: Den Käse unter einem heißen Grill kurz schmelzen lassen
- 8: Das Gericht mit dem restlichen Koriander bestreut servieren.

Bereit zur Herstellung von scharfen & würzigen mexikanischen Tortillas?

Servieren Sie die Tortillas mit zusätzlichem Koriander, um ihnen einen frischen Touch zu verleihen. Möchten Sie es weniger würzig? Dann tauschen Sie den Gouda hot & würzigen Käse gegen Gouda-Pfefferkäse aus. Oder experimentieren Sie mit Gurkenwürfeln anstelle von Paprika. Wie auch immer, genießen Sie diese pikanten Tortillas, und bestellen Sie Ihren Käse bei Henri Willig, um den authentischen Geschmack zu erhalten.