

Tortillas mit Gemüse, Ziegenkäse und Avocado Dip



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die beliebten Tortillas aus Mexiko, hier als Variante für Vegetarier

Zutaten

- Für die Füllung:
 - 80 - 100 g Ziegenkäse in 1 cm großen Würfeln
 - 2 vollreife Fleischtomaten, entkernt in Streifen
 - 1 kleine, rote Paprikaschote in Streifen
 - 1 kleine, grüne Paprikaschote in Streifen
 - 1 Zucchini, geschält, entkernt in Streifen
 - 10 kernlose Oliven in Scheiben
 - Einige Blätter knackig aufgefrischter Blattsalat
- Für den Avocado-Dip (oder meine Guacamole):
 - 2 vollreife Avocados, geschält, entkernt und püriert
 - Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
 - 1 frisch gepresste Knoblauchzehe
 - 50 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)

- Salz und etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado-Pürree:

Schritt2

Mit dem Zitronensaft, einer Prise Salz, Knoblauch und etwas Chilipulver abschmecken und mit dem Frischkäse glatt rühren.

Schritt3

Die etwas abgekühlten Tortillas auslegen und zunächst mit dem Avocado-Dip bestreichen. Dann folgen einige Salatblätter, das oben beschriebene Gemüse und der Ziegenkäse.

Schritt4

Nunmehr alles einrollen oder zu einem Tütchen formen und sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, gesund

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortillas-mit-gemuese-ziegenkaese-und-avocado-dip/>