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/