

Tortillas mit scharfer Füllung und Aioli

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Feurige, hausgemachte Tortillas, der scharfe Snack für zwischendurch oder wenn es mal schnell gehen muss

Zutaten

- 12 Stück Weizen- oder Maistortillas aus dem Supermarkt oder besser meine hausgemachten Tortillas
- 500 g Rindfleischgehacktes, zerbröselt
- 400 g italienische Tomaten in eigenen Fond, gehackt
- 4 El Oliven - oder Pflanzenöl
- 1 Peperoni, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- Chili oder Cayenne Pulver nach eigenem Gusto, Salz
- Für die Aioli :
- 1/4 l Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Eigelbe
- 1 El Zitronensaft
- 1 Prise Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Dazu: Avocado Würfel, Tomatenscheiben oder Salat in Streifen.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Chili in Öl anbraten, dabei reichlich rühren, "absteifen" lassen.

Den Kreuzkümmel zuerst dazu geben, mit rösten lassen, damit er riecht und sein Aroma entwickeln kann.

Schritt3

Dann salzen, pfeffern und nach eigenem Geschmack mehr oder weniger Chili oder Cayenne Pulver darüber streuen. Farbe nehmen lassen, etwas mit Wasser angießen, ca. 15 min. reduzieren, "dicklich" einkochen lassen.

Schritt4

Die Aioli Sauce:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren und zunächst tropfenweise das Öl dazu geben; wie eine Mayonnaise aufrühren.

Schritt6

Später in einem etwas stärkeren Strahl das restliche Öl dazu geben; dabei aber nicht die Bindung verlieren. (Mit dem Schneebesen oder mit dem Quirl der Küchenmaschine)

Schritt7

Danach den gepressten Knoblauch unterheben, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Tortillas nach Angaben auf der Packung kurz in heissem Öl braten oder im Backofen aufbacken.

Schritt10

Zunächst mit der Hackmasse füllen, je nach "Lust und Laune" zusätzlich mit Avocado Würfeln, Tomaten oder Salat in Streifen belegen

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortillas-mit-scharfer-fuellung-und-aioli/>