

Gefüllte Tortillas

Ein Snack aus Tortillaplatten und Hackfleisch-Gorgonzola-Füllung.

etwa 8 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 230°C

Heißluft: etwa 200°C

2 Füllung zubereiten:

Zwiebel abziehen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen.

- 3 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Hälfte Gehacktes zufügen, **gut** darin anbraten, herausnehmen, dann restliches Fleisch braten.

- 4 Gehacktes mit Frühlingszwiebeln und Mais in der Pfanne mischen. Gorgonzola zerdrücken oder würfeln und mit Crème fraîche untermischen. Alles mit Salz und Gewürzen abschmecken.

- 5 Füllung auf die 8 Tortillaplatten bis an den Rand verteilen, einzeln eng aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Rollen mit etwas Öl bepinseln, mit Käse bestreuen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Zutaten:

Füllung:

1 Zwiebel
120 g Frühlingszwiebeln
285 g Mais (Abtropfgew.)
etwa 2 EL Olivenöl
700 g Hackfleisch (halb und halb)
100 g Gorgonzola
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kreuzkümmel (Cumin)
Curry

Außerdem:

8 Tortillas (küchenfertig)
1 EL Olivenöl
100 g geriebener Gouda

Tipps aus der Versuchsküche

- Gorgonzola und Gouda durch Cheddar-Käse ersetzen und frischen Koriander aufstreuen.