

Sylvi's Tortilla-Schnecken

Autor des Rezepts: Sylvi



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten

- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 - 6 Tomaten-Chili-Soße (aus der Flasche)
- 1 Kopfsalat (z. B. Römersalat)
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g Creme fraiche
- 1 Beutel (4 Stück) "Wrap Tortillas" (v. Casa Fiesta)
- Edelsüß-Paprika
- 4 - 5 Stiele Petersilie
- 250 g Putenbrust-Aufschnitt
- Petersilie zum garnieren

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Zwiebeln schälen, fein würfeln Tomaten und Zwiebelwürfel mit der Chili-Soße verrühren.
2. Salat putzen, waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Frischkäse und Creme fraiche verrühren. Die Tortillas mit Frischkäse bestreichen. Mit Paprikapulver bestreuen. Petersilie waschen, hacken und darauf verteilen. Jeweils fest aufrollen und mind. 20 Minuten kalt stellen.
3. Rollen vorsichtig in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit Petersilie garnieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	45 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	vier Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	
Vegetarisches Gericht	Nein		