Rezept

Gefüllte Käsetortillas

Ein Rezept von Gefüllte Käsetortillas, am 12.10.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
1 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Tomatenmark
	Pfeffer
75 g	bunt gemischte Chilischoten
8	kleine Weizentortillas
2	Knoblauchzehen
200 g	gemischtes oder Rinderhackfleisch
	Salz
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
150 g	junger Gouda
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Hackfleisch einrühren und dabei zerbröseln, ca. 5 Min. braten, bis es nicht mehr rosig ist. Tomatenmark unterrühren, kurz andünsten, dann 1 Schuss Wasser dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Die Sauce kurz kochen, bis sie dicklich ist. Vom Herd nehmen.

2. Die Chilischoten entstielen und längs aufschlitzen, Samen und helle Trennwände entfernen. Die Schoten waschen und klein schneiden. Den Käse grob raspeln oder klein würfeln.

3. Den Grill anheizen. Die Hälfte der Weizen-Tortillas mit der Hackfleischsauce bestreichen, die Chilis und den Käse darüberstreuen. Mit den übrigen Tortillas abdecken, fest andrücken.

4. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Käsetortillas auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 4 - 5 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Dabei die Tortillas immer wieder mit einem Pfannenwender gut zusammendrücken und auch mit diesem wenden. Die fertigen Käsetortillas vierteln und servieren. Aus der Hand zu essen.