

## Rezept

# Avocadocreme mit Tortillas

Ein Rezept von Avocadocreme mit Tortillas, am 29.03.2023

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> kleines Bund Frühlingszwiebeln  | <b>2</b> reife Avocados                        |
| <b>2 EL</b> Weißweinessig  | <b>150 g</b> Crème fraîche mit Kräutern        |
| Salz   | weißer Pfeffer                                 |
| <b>1</b> Spritzer Tabasco  | <b>12</b> Weizen-Tortillas (Fertigprodukt)     |
| <b>300 g</b> Gemüse, kleingeschnitten (z. B. Karotten, Zucchini, Paprika, Tomaten) | <b>1</b> kleiner Kopf Eisbergsalat in Streifen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Tortillas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Avocados halbieren, Steine entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen. Frühlingszwiebeln, Essig mit dem Avocadofleisch fein pürieren. Crème fraîche unterrühren. Avocadocreme mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.
2. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Avocadocreme, Gemüse und Salatstreifen zu Tüten rollen.