

Rezept

Pizza styled Tortillas

Ein Rezept von Pizza styled Tortillas, am 05.08.2024

Zutaten

1 gelbe Paprika	¼ Stange Lauch
150 g vorgegarte Kichererbsen	Salz
Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	75 g veganes Bärlauch-Pesto (ersatzweise Kräuterpesto)
50 g vegane Sauerrahmalternative	4 Tortillas (Weizenfladen)
50 g vegane Reibekäsealternative	2 Stängel Petersilie
2 TL Sesam	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal, 36 g F, 20 g EW, 111 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften klein würfeln. Lauch waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.
2. Die Kichererbsen abgießen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Das Pesto mit Sauerrahm verrühren und mit etwas Salz würzen.
3. Die Tortillas auf das Blech legen und mit der Bärlauchcreme bestreichen. Paprika, Lauch und die marinierten Kichererbsen darauf verteilen. Den Käse darüberstreuen. Das Blech in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Tortillas 6-8 Min. backen.
4. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Tortillas auf Teller verteilen und mit Petersilie und Sesam bestreut servieren.