

Rezept

Sandwich mit Tortilla-Chips und Salsa

Ein Rezept von Sandwich mit Tortilla-Chips und Salsa, am 25.04.2024

Zutaten

Für die Johannisbeer-Salsa:

300 g Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
3 Stängel Koriandergrün	1 Stück rote Chilischote (1 cm)
1 EL Johannisbeergelee	Salz

Für die Stullen:

1 Avocado	4 Blätter Römersalat
4 Scheiben Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)	1 Handvoll Tortillachips (Fertigprodukt)

Außerdem:

- 2** Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 24 g F, 11 g EW, 5 g KH

Zubereitung

- Für die Salsa die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Früchte halbieren, entkernen und die Hälften in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Chili waschen und fein hacken.
- Tomaten- und Zwiebelwürfel, Koriandergrün, Chili und Johannisbeergelee in einer Schüssel verrühren. Die Salsa mit Salz abschmecken.
- Für die Stullen die Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben und längs in Streifen schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern.
- Die Toastscheiben nach Belieben im Toaster oder im Kontaktgrill rösten und mit der Salsa bestreichen. Dann 2 Scheiben mit Avocadostreifen, Salat und Tortillachips belegen. Mit den restlichen Broten abdecken und die Stullen jeweils mit 1 Holzspieß feststecken.