

## Rezept

# Toastado »Mexico«

Ein Rezept von Toastado »Mexico«, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1</b> reife Avocado
<b>8 EL</b> Gemüsemais (aus der Dose)	<b>8 EL</b> scharfe Tomatensalsa (aus dem Glas)
1/2 Bund Koriandergrün	<b>150 g</b> Gouda
<b>150 g</b> Kabanossi	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Pita-Taschen oder Minifladenbrote

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Paprikaschote waschen, putzen und klein würfeln. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Paprika und Mais mit der Salsa mischen. Koriandergrün waschen, trockenschütteln, hacken und untermischen.
2. Den Gouda grob raspeln, Kabanossi in kleine Würfel schneiden. Beides mit dem Gemüse mischen, salzen und pfeffern. Die Pita-Brote aufschneiden, mit der Gemüse Mischung füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 5 Min. aufbacken.