

Zucchini Tortillas

Zutaten für 2 Portionen:

- 300g Zucchini
- 1 Ei
- 70g Parmesan (ger.)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Peperoni
- 100g Champignons
- 200g Rinderhack
- Saurer Halbrahm
- Chilipulver
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Zucchini raspeln und mit einem Küchentuch gut ausdrücken. Peperoni, Frühlingszwiebeln und Champignons klein schneiden. Zucchini mit Parmesan und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech vier gleich grosse Portionen geben und mit einem Esslöffel zu runden, flachen Tortillas formen. Dann ab in den Ofen und auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 15 Minuten backen (immer wieder einen Blick darauf werfen, damit die Tortillas nicht zu dunkel werden).

Für die Füllung das Hackfleisch mit den Frühlingszwiebeln und den Champignons anbraten. Danach die kleingeschnittene Peperoni dazugeben, mit Chili- und Paprikapulver würzen und einige Minuten weitergaren.

Zucchini Tortillas gleichmässig füllen und jeweils einen Klecks sauren Halbrahm auf die Füllung geben. Tortillas zuklappen und geniessen!

Bei der Füllung kannst du natürlich variieren und deiner Fantasie freien Lauf lassen...

Guten Appetit!