

# TORTILLAS

aus dem Kontaktgrill

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- 2 EL BBQ Sauce
- 6 Stk. Tortilla Fladen
- 6 Scheiben Cheddar
- 1 kleine Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 1 kleine Dose Kidneybohnen (Abtropfgewicht 125 g)
- 6 EL Tomatensauce Arrabiata
- 1 Frühlingszwiebel

## ZUBEREITUNG:

1. Mais und Kidneybohnen abseihen und abtrocknen lassen
2. Frühlingszwiebel in kleine Scheiben schneiden
3. Pad in 1 cm dicke Stifte schneiden
4. Pad in einer Pfanne scharf anbraten, BBQ-Sauce hinzufügen, kurz durchschwenken und von der Hitze nehmen
5. Einen Schnitt vom Rand bis zur Mitte der Tortilla Flade machen. Mit allen Zutaten befüllen und zusammenfalten
6. Die fertigen Fladen im Kontaktgrill bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten grillen bis sie schön braun sind und der Käse geschmolzen ist
7. Warm genießen

