

Feurige Tortillas mit Gemüseplätzchen



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Tortillas sind eine bekannte mexikanische Spezialität. Mit Vegusto kann dieses traditionelle Gericht auf sehr einfache Weise vegetarisch zubereitet werden.

So wirts gemacht!

Zutaten für 2–3 Personen:

- 3 EL Süssmaiskörner (Konserve)
- 3 EL rote Kidney-Bohnen (Konserve)
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 – 1½ TL Salz
- 1½ – 2 TL Chilipulver
- 1 frische Tomate, klein gewürfelt
- 2 **gekochte** Kartoffeln, mittelgross
- 1 EL Veginaise Classic (Mayo ohne Ei)
- 4 EL Rapsöl
- 2 Scheiben Gemüseplätzchen
- 5 Tortillas, (z.B. Pancho Villa Soft, Migros, 1 Packung enthält 8 Stück)



Zubereitung:

- Mais, Bohnen, Schnittlauch, Salz, Chilipulver und Tomatenwürfel in eine Schüssel geben und gut mischen.
- Geschälte Kartoffeln klein schneiden und zusammen mit der Veginaise und 1 EL Öl in ein hohes Plastikgefäss geben. Diese Masse mit einem Pürierstab fein pürieren. Fertige Masse zur Mais-Bohnenmischung geben.
- Gemüseplätzchen würfeln und mit 3 EL Öl etwa 1 Minute auf mittlerer Hitze in einer Bratpfanne anbraten. Gemüseplätzchen danach zur Mais-Bohnenmischung geben. Alle Zutaten gut mischen.
- Die entstandene Tortillafüllung auf die Tortillas geben und einrollen (→Packungsanleitung).
- Backofen auf 180°C vorheizen. Gefüllte Tortillas 5-7 Minuten warm backen.
- Die Tortillas eignen sich auch als leicht kühler Snack. Dazu die gefüllten Tortillas mit einer kleinen Serviette einpacken und für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Dazu passen saisonale Salate nach Belieben.