

Tortilla mit Mexicana Cheddar und Sommergemüse

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 5 min.



Zutaten

- 300 g Mexicana Cheddar
- 4 Tortillas
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 10 g Zucker
- 5 cl Olivenöl
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte



1. Heizen Sie den Grill auf 240° vor.
2. Waschen und schneiden Sie die Zucchini in dicke Scheiben.
3. Waschen und schneiden Sie die Paprika in gleichmäßige Streifen.
4. Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln in dünne Scheiben.
5. Schneiden Sie den Käse in gleichmäßige Stäbchen.
6. Grillen Sie die Zucchinischeiben. Würzen Sie nach Geschmack. Legen Sie sie beiseite und bewahren Sie sie bei Raumtemperatur auf.
7. Braten Sie das restliche Gemüse mit einem Schuss Olivenöl auf dem Grill an, würzen Sie es mit Zucker, Salz und Pfeffer. Legen Sie es beiseite und bewahren Sie es bei Raumtemperatur auf.
8. Legen Sie die Tortillas auf die Arbeitsfläche und füllen Sie sie reichlich mit dem karamellisierten Gemüse und den Käsestäbchen.
9. Zu einem Horn falten
10. Legen Sie die Tortillas kurz vor dem Servieren für 2 bis 3 Minuten auf den Grill.
11. Servieren Sie sie, sobald der Käse geschmolzen ist.