



TORTILLAS

ZUTATEN

- ▶ 4 Stück Tortillas
- ▶ 2 Avocado, reif
- ▶ 4 Tomaten
- ▶ 1 Jalapeño-Schote(n)
- ▶ 1 Limette
- ▶ 2 EL THOMY scharfer Senf, 200 ml Tube
- ▶ 4 Stängel Koriander
- ▶ etwas Salz und Pfeffer
- ▶ 100 g Käse (gerieben)

ZUBEREITUNG

1. Avocados schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, die klein geschnittene Jalapeño-Schote hinzugeben und mit dem Limettensaft, Salz, Pfeffer und THOMY Senf würzen.
2. Die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden.
3. Die Tortillas mit der Avocado-Creme bestreichen, Tomatenwürfel, geriebenen Käse und abgezupfte Korianderblätter darauf verteilen, dann die Tortilla zusammenklappen.
4. Die Tortilla vierteln und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten. Nur noch in den THOMY Senf dippen und reinbeißen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	297 kcal
Fett	23 g
Protein	12 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Stück

