



Avocado-Käse-Sandwich mit Chili-Dip

Zutaten:

6 kleine Tortillas
2 Schalotten
1 Avocado
Jalapeños / Chili
3 Knoblauchzehen
Butter
2 El Creme Fraiche
1 Tomate
1/2 Limette
10 Scheiben Cheddar Käse
Koriander



Zubereitung:

Avocado halbieren und mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Tomaten waschen, Kerngehäuse rausschneiden und ebenfalls in Spalten schneiden. Schalotte in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Knoblauch schälen, klein hacken und mit den Schalotten anbraten. Die Schalotten salzen und pfeffern. Eine Pfanne für die Tortillas erhitzen. Jalapeños in feine Würfel schneiden, Koriander klein hacken und beides zu den Schalotten geben. Eine Tortilla auf die Arbeitsfläche legen und einen Esslöffel Creme Fraiche in der Mitte verstreichen. Eine Scheibe Cheddar auf die verstrichene Creme Fraiche legen, darauf Avocado Spalten platzieren, Tomatenspalten in die Zwischenräume legen und salzen. Schalottenmischung auf die Spalten geben und die Füllung mit einer Scheibe Cheddar Käse abschliessen. Tortilla zur Mitte von allen Seiten einschlagen, so dass ein Päckchen entsteht. Die restlichen Tortillas auf die gleiche Weise füllen. In der heißen Pfanne ein Stück Butter schmelzen lassen. Die Tortilla-Päckchen mit der eingeschlagenen Seite in die heiße Pfanne legen und goldbraun von beiden Seiten anbraten. Für den Chili-Dip, Öl in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Verschiedene Chilis klein hacken und mit einer kleingehackten Knoblauchzehe ins heiße Öl geben. Topf vom Herd nehmen und eine halbe Limette mit dem Messerrücken vorsichtig über dem Topf ausdrücken. Alles salzen. Die fertigen Tortilla-Päckchen in der Mitte durchschneiden. Fertig. Anrichten, Servieren, Genießen! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN