



ROUGETTE Cremiger Grillkäse in sommerlichen Tortillas mit Garnelen

Zutaten für 2 Personen:

Für die Tortillas:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

450 g Weizenmehl

300 g Kochendes Wasser

2 EL Rapsöl

1 TL Zucker

1 TL Kurkuma

½ EL Salz

Für die Füllung:

150 g Garnelen

100 g Babyblattspinat

1 Gurke

1 Avocado



© Homekitchenmarley

Für den pikanten Tomatensalat:

2 - 3 Tomaten

1 Zehe Knoblauch gehackt

1 Rote Zwiebel in Würfel

1 Hand frische gehackte Petersilie

Saft einer halben Zitrone

Alternativ 1 EL Weinessig

1 EL Ahornsirup

1 EL Olivenöl

Meersalzflöcken und schwarzer Pfeffer

Optional etwas Chili

Für den Knoblauch-Dip:

125 g Joghurt

1 EL Ahornsirup

1 EL Mayonnaise

1 TL Meersalzflöcken

1 Zehe Knoblauch gehackt

Saft einer Limette

Etwas schwarzer Pfeffer

Optional ein Spritzer Olivenöl



Zubereitung:

1. Für die Tortillas alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Anschließend in 8-10 Kugeln formen und diese mit dem Nudelholz rund und hauchdünn ausrollen. Anschließend in einer Pfanne mit wenig Öl von jeder Seite etwa 60 Sekunden ausbacken. In einem Tuch eingeschlagen warmhalten.
2. Für den Knoblauch-Dip alle Zutaten miteinander verrühren und beiseitestellen.
3. Für den Tomatensalat die Tomaten waschen und anschließend in Würfel schneiden. Mit dem Rest der Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Füllung Babyblattspinat, alternativ Romanasalat oder Eisbergsalat, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salatgurke waschen und würfeln. Die Avocado in Streifen schneiden. Anschließend Garnelen in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten.
5. Den ROUGETTE Cremiger Grillkäse nach Packungsanleitung auf dem Grill (oder in der Pfanne) zubereiten und anschließend in Streifen schneiden.
6. Die Tortillas nach Belieben mit den verschiedenen Zutaten und Dips füllen. Anschließend den heißen ROUGETTE Cremiger Grillkäse und die Garnelen dazugeben. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 30 Minuten