

Sauerkraut-Mini-Tortillas



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

150 g Mehl
½ TL Salz
2 dl Milch
2 Eier
300 g gekochtes Sauerkraut, ausgedrückt
1 kleine Zwiebel, gehackt
75 g Walliser Trockenspeck, in Würfel
100 g Gruyère AOP, gerieben
Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème
250 g Crème fraîche
2 EL Schnittlauch, geschnitten

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 606 , Fett 43g , Kohlenhydrate 33g , Eiweiss 21g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Milch mit Eiern verquirlen, hineingießen, zu einem glatten Teig rühren. Sauerkraut, Zwiebel, Speck und Käse daruntermischen, würzen.
2 Mit einer Saucenkelle Portionen schöpfen, in heisser Bratbutter beidseitig goldbraun braten, warm stellen.
3 Crème fraîche und Schnittlauch verrühren. Zu den Tortillas servieren.