

Alpkäse-Tortillas



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

12 Zahnstocher

400 g rote Spitzpaprika, gerüstet, in
Würfel

½ Bund Majoran, geschnitten

350 g Berner Alpkäse AOP, grob gerieben

140 g Babyspinat

1 TL Salz

1–2 TL Chilipulver

12 Weizentortillas,

je ca. 18 cm Ø

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG Paprikawürfeli mit allen Zutaten bis und mit Chilipulver mischen. 70 g der Füllung auf eine Tortillahälfte verteilen. Freie Tortillahälfte darüberlegen, Fladen nochmals zu einem Viertel umschlagen. Evtl. mit 1 Zahnstocher fixieren. Alpkäse-Tortilla auf das vorbereitete Blech legen. Vorgang 11-mal wiederholen.

Backen In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.