

Tortillas mit Mangold und Hackfleisch

Für 4 Personen

Für die Füllung:

2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
350 g gem. Hackfleisch	300 g Mangold	Salz
Pfeffer	1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Koriander
1 Tomate	150 g Cheddar	150 g Edamer

Für die Tortillas:

225 g Weizenmehl, 405	1 Prise Salz	100 ml Wasser (warm)
25 ml Pflanzenöl		

Für die Sour Cream:

200 g saure Sahne	1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bio-Limette Schale, Saft	3 Stiele glatte Petersilie

Für die Hackfüllung Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und unter Wenden leicht krümelig knusprig braten.

Inzwischen Mangold putzen, waschen, abtropfen lassen. Mangoldstiele und Blätter getrennt fein schneiden.

Zunächst Mangoldstiele unter das Hack mischen, 1 Minuten braten. Dann fein geschnittene Mangoldblätter untermischen und nochmals kurz dünsten.

Hackfleisch-Mangold-Mischung mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Abkühlen lassen.

Währenddessen für den Tortillateig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. 100 ml warmes Wasser und Öl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig portionsweise auf wenig Mehl zu etwa 20-22 cm großen, dünnen Fladen ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser ca. 26 cm) erhitzen. Die Teigfladen darin ohne Fett nach und nach hell ausbacken. Die gebackenen Fladen sofort zwischen zwei saubere Geschirrhandtücher legen, damit sie nicht zu trocken werden.

Für den Dip saure Sahne in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse dazu drücken. Dip mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und -schale abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Petersilie fein schneiden und unter den Dip rühren.

Für den Belag Tomate mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen.

Tomate vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Beide Käsesorten fein reiben.

Käse und Tomaten unter die abgekühlte Fleischmasse mischen.

Die Pfanne (und ggf. noch eine weitere Pfanne) auf niedrige bis mittlere Temperatur erhitzen.

Nacheinander jeweils einen Tortillafladen einlegen, darauf eine Schicht Hackfleisch-Käsemasse geben, rundherum einen breiten Rand frei lassen. Mit einem weiteren Tortillafladen abdecken.

Gefüllte Fladen unter vorsichtigem Wenden von beiden Seiten goldbraun und knusprig

backen, durch den schmelzenden Käse in der Hackmasse werden die Fladen zusammengehalten.

Gefüllte Fladen auf ein Schneidbrett gleiten lassen, in Portionsecken teilen und anrichten. Den Dip dazu servieren. Dazu passt z. B. ein grüner Salat mit leichter Vinaigrette

Antonina Müller am 02. Oktober 2023