



Tortillas - Spanische Weizenfladen

Menge	Zutat	Zubereitung
500 g 1 gest.TL 60 ml 250 ml	Weizenmehl Salz Öl Wasser	mit und und (warm) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (Handrührgerät mit Knethaken) Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und sehr dünn auswellen. Die Fladen in einer vorgeheizten, trockenen (!) Pfanne von jeder Seite ca. 30 Sekunden backen. Die fertigen Tortillas auf einem Teller stapeln und nach Belieben füllen.

Füllung für Tortillas

Menge	Zutat	Zubereitung
1 2 EL	Hähnchenbrust Salz, Pfeffer, Paprikapulver Olivenöl	in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit marinieren, 20 Min. ziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin anbraten.
<u>Guacamole:</u> 1 1 Zehe 1 EL 1TL etwas	Avocado Knoblauch Zitronensaft Salz Chilipulver	mit gepresst und und fein pürieren. Die Creme abdecken und in den Kühlschrank stellen.
1	Mini-Romana Salat	waschen, in Streifen schneiden.
$\frac{1}{2}$ rote	Paprikaschote	in sehr feine Würfel schneiden.
$\frac{1}{4}$	Salatgurke	in sehr feine Würfel schneiden.
12	Weizentortillas	nebeneinander auslegen und mit Guacamole bestreichen. Die Restlichen Zutaten darauf verteilen und die Fladen fest einrollen. Evtl. das untere Drittel mit Butterbrotpapier umwickeln.