

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 06.06.2023**

**Tortilla-Taschen mit Bergkäse und Tomaten**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Kräuter-Dip**

1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum  
 200 g Sauerrahm  
 150 g Joghurt  
 0,5 Biozitronen, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Kreuzkümmel, nach Belieben  
 etwas Zucker

**Für die Tortilla-Taschen**

2 Lauchzwiebeln  
 2 Tomaten, mittelgroß  
 1 TL Olivenöl  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 200 ml Tomaten, passiert  
 2 EL Tomatenmark  
 2 TL Oregano, getrocknet  
 etwas Zucker  
 4 Tortillafladen (aus Weizen- oder Maismehl)  
 2 EL rote Paprika, eingelegt (aus dem Glas)  
 100 g Schinken, gekocht, dünn geschnitten  
 100 g Bergkäse, gerieben  
 100 g Gouda, gerieben



**Zubereitung:**

1. **Für den Dip** Kräuter abbrausen, trockenschütteln. Sauerrahm, Joghurt Zitronensaft und Schale, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zucker würzen und pürieren. Abdecken und bis zum Servieren, kalt stellen
2. **Für die Tortilla-Taschen** Lauchzwiebeln putzen, waschen und kleinschneiden. Tomaten putzen, waschen und in Würfel schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln und Tomaten darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.
4. Die passierten Tomaten mit Tomatenmark, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren.
5. Einen Tortillafladen in eine Pfanne geben. Mit jeweils einem Viertel der Tomatensoße bestreichen.
6. Je ein Viertel des Lauchzwiebel-Tomatenmix, abgetropfte Paprika und Schinkenscheiben auf einer Hälfte des Fladens verteilen.
7. Käse mischen, pro Fladen ¼ davon über den Belag streuen. Die unbelegte Tortilla-Hälfte darüber klappen. In der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten braten. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenfalls ca. 2-3 Minuten braten, bis jede Seite goldbraun und knusprig ist. Während des Bratens z. B. mit einem Pfannenwender den Fladen in die Pfanne drücken. Mit den anderen Tortillafladen ebenso verfahren.
8. Den Dip nochmal gut verrühren und abschmecken. Die Tortilla aus der Pfanne nehmen, in Dreiecke schneiden und sofort servieren.

**KAFFEE  
ODER TEE**

SWR >>