

Chili sin carne in Tortilla-Fladen

Für zwei Personen

Für den Tortilla-Fladen:

260 g Mehl	75 g Joghurt	Olivenöl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

100 g Langkornreis	1 Kopf Romanasalat	Salz
--------------------	--------------------	------

Für das Chili sin carne:

1 Tomate	1 rote Paprikaschote	1 Karotte
1 Dose Tomaten	1 Dose Kidneybohnen	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Limette (Saft)	100 ml Gemüsefond
2 eingelegte Jalapenos	Öl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer	1 TL Cumin
Zucker, Chili	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	2 EL Crème-fraîche	40 g Cheddar-Käse
--------------------	--------------------	-------------------

Für den Tortilla-Fladen:

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Joghurt, 100 ml Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den weichen Teig in 3 Teile einteilen. Teigstücke zu Kugeln formen und diese auf etwas Mehl zu einem Kreis mit ca. 20 cm Durchmesser ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in eine Schale legen und ca. 15 Minuten vor dem Servieren im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Füllung:

Reis ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Salat waschen und trocken schleudern. Fertig gebackene Tortilla mit Salatblättern am Rand auslegen und mit Reis füllen.

Für das Chili sin carne:

Tomate, Karotte und Paprika waschen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Karotte, Paprika und Jalapenos mit anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Tomaten aus der Dose und Kidneybohnen dazugeben. Mit Limettensaft, Zucker, Paprikapulver, Cumin und Chiliflocken abschmecken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Chili sin carne in die Tortilla-Bowl über den Reis geben.

Für die Garnitur:

Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Käse fein raspeln. Crème fraîche und Zwiebelringe über die Chili sin carne Füllung geben. Zum Schluss mit dem Käse bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lianna Kerneck am 14. Mai 2018