

## Sommerliche Tortillas mit cremigen Grillkäse und Garnelen

### Zutaten für 2 Personen:

#### Für die Tortillas:

- 1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse
- 450 g Weizenmehl
- 300 ml kochendes Wasser
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kurkuma
- ½ EL Salz

#### Für die Füllung:

- 100 g Babyblattspinat
- 1 Gurke
- 1 Avocado
- 150 g Garnelen

#### Für den pikanten Tomatensalat:

- 2 - 3 Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch gehackt
- 1 rote Zwiebel in Würfel
- 1 Hand frische gehackte Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- Alternativ 1 EL Weinessig
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Olivenöl
- Meersalzflöcken und schwarzer Pfeffer
- Optional etwas Chili



© Homekitchenmarley

#### Für den Knoblauch-Dip:

- 125 g Joghurt
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Meersalzflöcken
- 1 Zehe Knoblauch gehackt
- Saft einer Limette
- Etwas schwarzer Pfeffer
- Optional ein Spritzer Olivenöl

## Zubereitung

1. Für die Tortillas alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Anschließend in 8-10 Kugeln formen und diese mit dem Nudelholz – rund und hauchdünn – ausrollen. Anschließend in einer Pfanne mit wenig Öl von jeder Seite etwa 60 Sekunden ausbacken. In einem Tuch eingeschlagen warmhalten.
2. Für den Knoblauch-Dip alle Zutaten miteinander verrühren und beiseitestellen.
3. Für den Tomatensalat die Tomaten waschen und anschließend in Würfel schneiden. Mit dem Rest der Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Füllung Babyblattspinat, alternativ Romanasalat oder Eisbergsalat, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salatgurke waschen und würfeln. Die Avocado in Streifen schneiden. Anschließend Garnelen in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten.
5. Den ROUGETTE Cremiger Grillkäse nach Packungsanleitung auf dem Grill (oder in der Pfanne) zubereiten und anschließend in Streifen schneiden.
6. Die Tortillas nach Belieben mit den verschiedenen Zutaten und Dips füllen. Anschließend den heißen ROUGETTE Grillkäse und die Garnelen dazugeben. Guten Appetit!

© Homekitchenmarley

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Weitere Rezepte auf: [www.rougette.com](http://www.rougette.com)