Salate & Beilagen

Kürbiskernöl-Tortillas

Beilage
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

40 Minuten Teigruhe

Zutaten für 8 Stück Portionen

200 g Maismehl
300 g Weizenmehl
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 TL Salz
heißes Wasser (ca. 200-230 ml – Menge richtet sich nach Teigkonsistenz)

Zubereitung

Mehl mit Öl und Salz vermengen und ca. die Hälfte vom heißen Wasser zugeben. Alles verkneten und nach und nach mehr Wasser zugeben bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz erreicht hat. Den Teig für ca. 40 Minuten rasten lassen, anschließend zu acht Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelwalkers zu dünnen Fladen formen (ca. 2 mm Dicke). Die Tortillas anschließend in einer beschichteten und mit wenig Öl befetteten Pfanne auf mittlerer Hitze beidseitig kurz braten (bis braune Flecken entstehen). Bis zum Servieren auf einem Teller stapeln und zugedeckt warm halten (im Backofen oder mit Geschirrtuch zugedeckt).

Tipp: Tortillas können anschließend gefüllt (Fleisch, Grillgemüse, etc.) und evtl. mit Käse überbacken werden. Der Maismehlanteil kann nach Wunsch erhöht werden (bis max. 350 g Maismehl mit 150 g Weizenmehl), doch die Fladen werden dann schneller trocken und brechen leichter – allerdings können diese wiederum besser zu Tortilla Chips weiter verarbeitet werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch