Tortilla

Ähnlich einem Dürim vom Türken.
Anstelle dieser Sosse kann man natürlich auch eine Knoblauch-Sosse machen oder ähnliches.

Zutaten

Menge
Zutat
Vorbereitung
2 Stk
Tomaten
1 Stk
Zwiebel
3 Blatt
Salat grün
200 g
Gurke
Sosse
3 Stk
Knoblauchzehen
250 ml
Skyr (0.2% Fett, Natur)
50 g
Gurke
Salz
Pfeffer
Fleisch
400 g
Hühner Schnitzel
4 TL
Olivenöl
Tortilla
4 Stk
Tortillas

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorbereitung
☐

1.

2 Stk 2Tomaten und
1 Stk 1Zwiebel und
200 g 200Gurke und
3 Blatt 3Salat grün in dünne Scheiben schneiden.

Sosse
☐
2.

3 Stk 3Knoblauchzehen schälen und fein hacken und in einer Schüssel mit
250 Becher 250Skyr (0.2% Fett vermischen.
Dazu nun Natur) fein raspeln und dazugeben. Das Ganze nun mit
50 g 50Gurke und
1 Prise 1Salz abschmecken.

Fleisch
☐
3.

400 g 400Hühner Schnitzel klein schneiden und in einer Pfanne mit
4 TL 4Olivenöl anbraten.

Tortilla
☐
4.

4 Stk 4Tortillas einzeln in einer Pfanne heiß machen.
Rund 1/4 von den abgebratenen Hühnerschnitzel darauf geben und dazu die einzelnen Zutaten an Salaten darauf geben. Darüber dann entsprechend der Menge die Sosse.
Das ganze dann zusammenrollen und servieren. Entweder mit Messer und Gabel essen oder einfach mit der Hand nehmen und abbeißen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

Bewertung

Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

  Mittel

- ### Zeit

  30 Minuten

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

  Günstig

- ### Punkte

  16

Zurück zur Liste

-