

Überbackene Maistortillas

40 Minuten

Zutaten

Tortillas: je 100 g Weizenmehl und Maismehl, 1 TL Salz, Maismehl für die Arbeitsfläche.
Füllung: 1/2 Bund Lauchzwiebeln, 4 Tomaten, 100 g geriebener Gouda, 150 g Petrella Porree, 2 EL Milch, 4 Stiele Oregano, 1 Prise Kumin (Kreuzkümmel), Salz, Pfeffer, Fett für die Form.



So wird's gemacht

Für die Tortillas: • Beide Mehlsorten und Salz mischen. • Unter ständigem Rühren mit den Knethaken des Handrührers langsam 120 ml lauwarmes Wasser zugeben. • Mit den Händen weiterkneten, bis der Teig weich ist und nicht mehr klebt. • 20 Min. ruhen lassen. • Teig auf wenig Maismehl zu acht dünnen Fladen (etwa 15 cm Ø) ausrollen. • Bei großer Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite eine Minute anbraten. Für die Füllung: • Lauchzwiebeln und Tomaten klein schneiden, Käse reiben. • Petrella Porree und Milch verrühren. • Gemüse, Petrella Porree und 50 g des Goudas mischen und mit Salz, Pfeffer, gehacktem Oregano und Kumin würzen. • Tortillas damit füllen, zusammenklappen und in eine gefettete ofenfeste Form legen. • Den restlichen Käse darüber streuen. • Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Min. überbacken.