

Tortillarolle.

 45 Min.

Vorbereitung

 45 Min.

Gesamtzeit

 mittel

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

ml warmes Wasser

TL Olivenöl

TL Salz

g Weizenmehl

Eigelb(e)

TL Senf

TL Zitronensaft, frisch gepresst

ml Sonnenblumenöl

feines Meersalz (z.B. San Fabio)

EL scharfer Meerrettich (tafelfertig)

EL Mehl zum Ausrollen

TL Olivenöl zum Bestreichen

Salatgurke(n)

TL Olivenöl

1

Für den Teig das Wasser mit Öl und Salz mischen. Nach und nach das Mehl einrühren, bis ein Teig entsteht. Teig ca. 5 Min. lang kräftig kneten, dann abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen.

2

In der Zwischenzeit für die Mayo Eigelbe, Senf und Zitronensaft in einen Mixbecher geben und kurz mit dem Pürierstab mixen. Sonnenblumenöl in dünnem Strahl hinzufügen, während du den laufenden Mixstab langsam nach oben ziehst. Die Mayo sollte schön cremig und nicht zu flüssig sein, ggf. noch etwas mehr Öl hinzufügen. Mit Salz und Meerrettichpaste abschmecken. Abdecken und bis zum Genuss in den Kühlschrank stellen.

3

Den Teig in 4 gleiche Teile aufteilen und auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu großen, runden Fladen ausrollen – je dünner, desto besser! Teig mit Hilfe eines Küchenpinsels dünn mit Olivenöl einstreichen und die Fladen nacheinander auf der heißen Plancha-Grillplatte auf jeder Seite für je 30 Sek. backen. Dann stapeln, mit einem Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Tipp: Auf keinen Fall zu lange backen, sonst wird der Teig zu trocken und man kann ihn nicht mehr rollen.

4

Salatgurke waschen, trocken tupfen und in 3 lange Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl und Meersalz marinieren, auf den Grillrost legen ca. 3 Min. von jeder Seite grillen.

5

Währenddessen den Feta mit den Fingern in ein Schälchen bröseln.

6

Kohlrabiblätter waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

PENNY.

Tortillarolle.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zutaten:

- g Feta (z.B. Mitakos)
- g frische, knackige Kohlrabiblätter (alternativ: Pak choi)

Zubereitung:

- 7 Gegrillte Gurkenstreifen auf ein Brett legen und in feine Streifen schneiden.
- 8 Die Tortillas auf Tellern verteilen und mit Gurke, Kohlrabiblättern und Feta belegen sowie mit der Mayo toppen. Tortillas fest einrollen und genießen.