Tortillas

Leckere Tortillas gehören zu jedem mexikanischen Abend. Mit diesem Rezept sind sie ganz einfach selbst herzustellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

260 g	Mehl
260 ml	Wasser
1 TL	Salz
60 g	Mehl (zum Ausrollen)

Zubereitung

1. Für die Tortillas das Mehl mit dem Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das kochende (!) Wasser in die Mulde gießen und mit einem Kochlöffel umrühren. Nach einigen Sekunden den Teig mit den Händen kräftig durchkneten und portionieren.

2. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und jedes Stück Teig darauf zu einem flachen Fladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne (ohne Zugabe von Fett) erhitzen und die Fladen darin von jeder Seite ca. 1 Minute backen lassen. Herausnehmen und zur weiteren Verwendung warm stellen.

Tipp

Die Tortillas nach Belieben belegen, z.B. mit Bohnenmus, Hühnchenfleisch, Salat und Käse, und einrollen.