



Tostadas mit Bacon, Greek White und Lauch

garniert mit frischer Paprika-Salsa



20-30min



3-4 Personen

Knusprige Tostadas sind immer eine Wohltat. Die gebackenen Tortillas schmecken mit fast jedem Topping, doch das heutige ist besonders lecker: salziger Bacon, schön knusprig gebraten, zarter Lauch und fruchtige Tomaten werden mit einer köstlichen Gewürzmischung verfeinert und nehmen anschließend auf den Tortillas Platz. Garniert wird mit leckerem Greek White und einer knackigen, selbst gemachten Paprika-Salsa. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Stangen Lauch
- 16 Minitortillas mit Mais ¹
- 4 Tomaten
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 150g Violife Greek White
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 22.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 2EL hellem Essig, ½TL Salz und je 1 Prise Pfeffer und Zucker vermengen und beiseitestellen. Den **Bacon** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze in 6-7Min. knusprig braten, dabei gelegentlich rühren.



4. Tomaten mitbraten

Die **Tomaten** grob würfeln, dann mit der **Gewürzmischung** und 4EL Wasser zur **Lauch-Bacon-Mischung** in die Pfanne geben. Mit ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und 2-3Min. weiterköcheln, bis die **Tomaten** weich werden.



2. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Lauch** und den Knoblauch zum **Bacon** in die Pfanne geben und weitere 6-7Min. braten, bis der **Lauch** weich wird.



5. Tostadas belegen

Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Tortillas** mit der **Bacon-Gemüse-Mischung** belegen, mit dem **Greek White** bestreuen und mit der **Paprika-Salsa** garniert servieren.



3. Tortillas backen

Die **Tortillas** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen; es ist nicht schlimm, wenn sie ein wenig überlappen. Die **Tortillas** mit insgesamt 2EL Pflanzenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen, dann im Ofen 5-7Min. backen, bis sie goldbraun und etwas knusprig sind.



6. Grün geht immer

Unsere Tostadas sind schon allein ein Genuss, aber ein kleiner Extra-Twist geht immer: Wenn du noch frische Kräuter wie Petersilie oder Koriander zu Hause hast, hacke sie fein und streue sie über die fertigen Tostadas. Das sorgt nicht nur für einen farblichen Akzent, sondern rundet das Geschmackserlebnis wunderbar ab!