



Minitortillas mit würzigen Kichererbsen

dazu Rotkohl-Koriander-Slaw und Paprikasauce



ca. 30min



2 Portionen

Tacos, Tortillas und Co. haben immer etwas Einladendes an sich, finden wir. Vielleicht liegt es daran, dass sie so bunt gefüllt sind – da kann man ja nur gute Laune bekommen. Oder daran, dass sie so gut duften? Wir wissen es nicht genau. Was wir aber wissen: Tortillas sind genial, und deshalb gibt es heute kleine Maisfladen mit lecker gebackenen Kichererbsen, knackigem Rotkohlsalat, Koriander und einer würzigen Paprikasauce.

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Paprika
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 Rotkohl
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

Was du zu Hause benötigst

- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sieb
- Alufolie

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 0kcal



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die **Kichererbsen** mit Küchenpapier trocken tupfen und neben die **Paprika** auf das Blech geben. Ggf. ein zweites Blech verwenden.



2. Gemüse rösten

Die **Kichererbsen** und die **Paprika** getrennt voneinander mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** (oder mehr nach Geschmack) und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **ungeschälten Knoblauch** mit auf das Blech geben und alles im Ofen 15-22Min. rösten, bis die **Kichererbsen** goldbraun und knusprig sind.



3. Slaw zubereiten

Den **Koriander samt weicher Stängel** fein schneiden. Den **Rotkohl** halbieren, **1 Hälfte** in feine Streifen schneiden und gründlich mit **¾ des Korianders**, 1EL Olivenöl, 1TL Essig und 1 Prise Salz verkneten, um sie etwas weicher zu machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die andere Hälfte des Rotkohls wird für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Paprikasauce pürieren

Den **gerösteten Knoblauch** schälen, mit der **Paprika** in ein hohes Gefäß geben und mit 3EL Mayonnaise, 1TL Essig und 1-2TL Wasser zu einer cremigen **Sauce** pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Tortillas** mit etwas Wasser beträufeln, in Alufolie einwickeln und im Ofen 2-3Min. durchwärmen. Die **Tortillas**, die **Kichererbsen**, den **Rotkohl-Slaw** und die **Paprikasauce** sowie den **restlichen Koriander** getrennt servieren, sodass sich jeder am Tisch seine eigene Portion zusammenstellen kann.



6. Heiße Alternative

Wenn du die Tortillas nicht im Ofen erwärmen möchtest, kannst du sie auch in der Mikrowelle erhitzen: Dazu jeweils 4 Tortillas unter einem feuchten Küchenkrepp für 10-20Sek. in die Mikrowelle geben.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**