



Tostadas mit Bacon, Feta und Lauch

garniert mit frischer Paprika-Salsa



20-30min



4 Portionen

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 cremig-leckerem Feta und einer knackigen, selbst gemachten Paprika-Salsa. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 16 Minitortillas mit Mais ¹
- 4 Tomaten
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 100g Feta ²

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), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 733kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 26.9g



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.



2. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** 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.



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.



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.



5. Tostadas belegen

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



6. Nie genug Käse

Feta ist schon super, aber es darf ruhig noch käsiger sein? Kein Problem – das ist eine Ansicht, die wir auch oft teilen. Falls du geriebenen Käse im Haus hast, gib einfach ein wenig davon auf die Tortillas, während sie im Ofen backen. Der Käse schmilzt schön an und du hast eine lecker-käsige Unterlage für deine Toppings.