

Tortilla-Sandwichs

Zutaten:

- 0,5 Hähnchen
- 3 Jalapeños
- 150g Gouda
- 150g Cheddar
- 2 Stiele Koriander
- 2 Frühlingszwiebeln
- 6 Weizentortilla



Zubereitung:

Hähnchenhaut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in feine, kurze Streifen reißen.

Jalapeños abtropfen lassen und fein hacken.

Beide Käsesorten grob raspeln.

Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.

Die Mischung auf 3 Tortillafladen verteilen.

Die restlichen Fladen daraufsetzen und fest andrücken.

Tortillafladen in einer beschichteten Pfanne nacheinander von jeder Seite bei mittlerer Hitze knusprig goldbraun backen; gegebenenfalls bei 100 °C im Ofen warm halten. Jeden Fladen sechsteln und warm servieren. Dazu passt zum Beispiel Avocado-creme (Guacamole) oder saure Sahne.