

# Tortillas (mexikanisch)

Zutaten für ca. 20 Fladen:

200 g	Maismehl
240 g	Weizenmehl
1 EL	Butter
1	Briefchen Backpulver
½ TL	Salz
2 dl	Wasser

Mais- mit Weizenmehl, Backpulver, Salz und Butter mischen. Wasser nach und nach dazugeben und kneten bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen und 10 Minuten ruhen lassen, dann in ca. 20 Stücke schneiden, welche zu einer Kugel geformt werden. Diese Teigkugeln auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage hauchdünn ausrollen. In einer ungefetteten schweren Pfanne backen, bis die Tortillas oben leicht Blasen werfen, dann umdrehen und für 1-2 Minuten auf der anderen Seite backen. Übereinanderlegen und in einem sauberen Geschirrtuch warm halten. Sonst werden sie hart.

**Hintergrundwissen:** In Mexiko sind Tortillas üblicherweise dünne Fladen aus Weizenmehl oder aus Maismehl. Sie heißen dann „Tortillas de Harina“ oder „Tortillas de Maíz“. Wenn man dagegen in Spanien von Tortilla spricht, meint man ein Spanisches Omelette aus Kartoffeln, Eiern und Zwiebeln: Spanische Tortilla

# Hähnchen-Burritos

Zutaten für 8 Personen:

16	Tortillas Fladen
500 g	geschnetzeltes Pouletfleisch
2	Avocados
2 dl	gehackte Pelati
2	Tomaten
3	rote Zwiebeln
2	Zitronen
16	Salatblätter
1 EL	gehackter Koriander
0,5 dl	Öl
2	sehr scharfe Chilischote
1	Messerspitze Zucker
	Salz, Pfeffer

Pelati mit der Chilischote, dem Koriander und dem Zucker mixen, salzen und pfeffern.

Die Tomaten im heißen Wasser abbrühen, schälen, entkernen und würfeln. Die Avocados schälen, in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die roten Zwiebeln schälen und hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das gewürzte Pouletfleisch mit den Zwiebeln anbraten.

Alles mischen, aufkochen und nachwürzen und in die warmen Tortillas füllen.

Diese zu Burritos aufrollen.

Servieren Sie die Burritos auf den Salatblättern, mit Zitronenscheiben dekorieren.