



Pizzadillas

Zutaten:

2 große Tortilla(s)
1 Zwiebel
1 Paprika, Champignons, Salami etc.
Tomatenmark 3fach konzentriert
Sauerrahm
Käse gerieben
Käse in Würfel, Öl
Kräuter, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie zuerst die Zwiebel, Paprika sowie die Champignons in kleine, feine Würfel. Ebenfalls zerkleinern Sie die frischen Kräuter. Nun bestreichen Sie einen Tortilla mit Tomatenmark oder Sauerrahm. Bitte verwenden Sie dreifach konzentriertes Tomatenmark, da es wichtig ist, eine möglichst intensive Geschmacksunterlage zu haben. Nun belegen Sie den Tortilla nach Belieben wie eine Pizza, mit Salami, Schinken, Käse, Gurken, Paprika, Zwiebeln, etc. Am Schluss mit Käse und Cheddar Cheese garnieren. Je mehr Käse, desto besser. Den belegten Teig mit Öl in einer Pfanne anbraten und mit einem zweiten Tortilla belegen. Nach 2-3 Minuten beides wie einen Pfannkuchen wenden. Ausgarnieren und schmecken lassen.

Ein schönes Gericht um Kinder „mitkochen“ zu lassen. Auch toll für Kindergeburtstage und Feste. Ebenfalls geeignet als Finger Food oder für den Grill.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**