

# KNUSPERLUST

## Reis-Mais Tortillas (vegan)



### ZUTATEN (Menge für 6-8 Stück)

#### Für den Teig:

<b>100 g</b>	<b>KOMEKO KNUSPERLUST</b>
100 g	Maismehl
1 TL	Salz
½ TL	Natron
½ TL	Backpulver (optional)
120 g	lauwarmes Wasser
1 EL	Öl

#### Füllung nach Belieben:

Rindfleisch mit gebratener Paprika, Hühnchen mit Gemüse und Currycreme (siehe Foto), würziger Tofu mit knusprigem Gemüse (vegan)...eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!:-)



### ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel **KOMEKO KNUSPERLUST**, Maismehl, Salz, Natron und Backpulver (optional) mischen.
2. Wasser und Öl hinzufügen, kneten bis ein Teig entsteht (er sollte nicht mehr klebrig sein), abdecken und 30 min. ruhen lassen.
3. Den Teig in 6 bis 8 gleiche Portionen schneiden und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
4. Die Tortillas 1 bis 2 min. pro Seite in einer beschichteten Pfanne ohne Öl backen. Anschließend in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen, um sie geschmeidig zu halten.
5. Mit der Füllung und den Gewürzen eurer Wahl belegen und warm genießen.

**Unser Tipp:** Um perfekt runde Tortillas zuzubereiten, eine Schüssel oder Teller auf den ausgerollten Teig legen und an der Kante ausschneiden. Die Tortillas halten sich auch sehr gut im Gefrierschrank.



glutenfrei



vegan

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

