



SPICE-TO-MEET-YOU-TORTILLAS

ZUTATEN

Stk Weizentortillas

Stk avocats mûrs

Stk Kirschtomaten

Stk kleine grüne Chili

Stk Saft einer Limette

El. THOMY Honig-Senf

Zweige kleiner Bund Koriander

Prise Gewürze, Pfeffer, schwarz

g Parmesankäse, gerieben

El. Minimais

ANWEISUNG

Schritt 1 Avocados schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, die kleingeschnittene Jalapeño-Schote hinzugeben und mit dem Limettensaft, Salz, Pfeffer und dem THOMY Honig Senf würzen

Schritt 2 Die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden

Schritt 3 Die Weizentortillas mit der Avocado-Creme bestreichen, Tomatenwürfel, geriebenen Käse, Mais und abgezupfte Korianderblätter darauf verteilen, dann die Tortilla zusammenklappen

Schritt 4 Die Tortilla vierteln und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten. Nur noch in den THOMY Senf dippen und reinbeissen. Olé! En Guete! ¡Viva México! Reichen dir schon die Tortillas für das echte Mexiko-Feeling oder zückst du noch schnell den Sombrero dazu? Lass deinen mexikanischen Juuchzer los und poste ein Foto oder Video davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy