



Gefüllte Tortilla mit Limetten-Chili-Creme

<u>Marinierter Paprika</u> 2 Paprikaschoten 2 mittelgroße Schalotten 3 Knoblauchzehe 1 Schale und Saft einer Limette 1 TL Honig Salz/ Pfeffer	<p>Grill anheizen oder alternativ den Backofen.</p> <p>Backofen auf Grillstufe 250 °C aufheizen. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und kräftig anrösten. Die Schale darf außen dunkel sein, dann Paprika aus dem Ofen/Grill nehmen und die Haut abziehen. Paprikafleisch in kleine Stücke schneiden.</p> <p>Schalotten und Knoblauchzehen schälen, in feine Stücke hacken und mit dem Saft den Limettenschalen dem Honig, Salz und Pfeffer zu den Paprikastücken geben, gut verrühren und abschmecken.</p>
<u>Hummus</u> 300 g Kichererbsen aus der Dose 3 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote 50 g Sesampaste ½ Saft einer Zitrone 5 EL Olivenöl Salz/ Pfeffer 3 Stängel glatte Petersilie	<p>Kichererbsen in ein Sieb abgießen und kurz abspülen. Knoblauchzehen schälen, Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Nun Kichererbsen, Knoblauch, Chiliwürfel, Sesampaste, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Stabmixer fein pürieren.</p> <p>Blätter von der gewaschenen Petersilie abzupfen, fein hacken und zum Hummus geben.</p> <p>Danach abschmecken.</p>
<u>Halloumikäse</u> 250 g Halloumikäse	<p>Halloumikäse in 8 gleich große Streifen schneiden und auf den Grill legen, von allen Seiten kross grillen. (Geht auch in der Pfanne.)</p>
<u>Limetten Chili Creme</u> 250 g Schmand 1 Saft und Schale einer Limette 1 grüne Chilischote Salz /Pfeffer	<p>Schmand mit Limettenschale und Saft verrühren. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.</p>
Anrichten: 4 Tortillas	<p>Tortillas mit Hummus bestreichen, dann den marinierten Paprika darauf verteilen. Halloumikäse auf das erste Drittel der Fladen (zwei Stück) nebeneinanderlegen und nun alles einrollen.</p> <p>Hier links und rechts den Fladen einschlagen und von unten nach oben einrollen.</p> <p>Nun die Tortilla auf den Grill (indirekte Hitze) legen, sodass die Nahtseite unten liegt. Wenn die Unterseite angegrillt ist, umdrehen. Das dauert ca. 4-7 Minuten. Nun die Tortillas vom Grill nehmen, halbieren und mit der Limettencreme auf einem Teller servieren.</p>

Was man sonst noch braucht:

Schüsseln, Messer , Brettchen, Stabmixer, Grillzange

Mengenangaben für 4 Personen



Einkaufsliste

<u>Gefüllte Tortilla mit Limetten-Chili-Creme</u>			
4	Tortillas/Wraps	1	Zitrone
2	Paprikaschoten	1 TL	Honig
1	rote Chilischote	300g	Kichererbsen aus der Dose
1	grüne Chilischote	50g	Sesampaste
2	mittelgroße Schalotten	5 EL	Olivenöl
6	Knoblauchzehen	250 g	Halloumikäse
2	Limetten	250 g	Schmand
		3 Stängel	glatte Petersilie