

# GATCH GAP REZEPTE

MEXIKANISCHES RÜHREI-TORTILLAS

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen

GATCHGAP

backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

Zubereitung der Tortillas:

1. In einer Schüssel das Mehl, Salz und Backpulver vermischen.
2. Das warme Wasser und Olivenöl hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu dünnen Tortillas ausrollen.
5. "CATCHCAP-Flammenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Die Pfanne ohne Öl erhitzen und die Tortillas darin von beiden Seiten für etwa 1 Minute pro Seite anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Beiseite stellen.

Zubereitung des Rührrei:

6. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten.
7. Die Paprika hinzufügen und für etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich sind.
8. In einer Schüssel die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen.
9. Die Eimischung in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze stocken lassen.
10. Sobald das Rührrei fast fertig ist, die gewürfelte Tomate und Jalapeño hinzufügen und kurz mitbraten.
11. Den geriebenen Cheddar-Käse über das Rührrei streuen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Käse schmelzen lassen.
12. Das mexikanische Rührrei in die Tortillas füllen und mit frischem Koriander garnieren.

# Zutaten

Zutaten für die Tortillas

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 120 ml warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für das Rührrei:

- 6 Eier
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Tomate, gewürfelt
- 1 Jalapeño, gehackt (optional)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 100 g geriebener Cheddar-Käse
- Frischer Koriander zum Garnieren

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



**CATCH CAP**  
*handmade & sustainable*