



Tortilla-Knoblauchbrot

Zutaten

- 4 Stück Tortilla-Fladen (Durchmesser 20 cm)
- 1 Stück frischer Knoblauch
- 2 Stück Schalotten
- 6 EL Olivenöl
- 20 g grüne Chilischoten
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 1 EL Maggi Würze
- etwas Pfeffer schwarz
- 200 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft 180 °C) vorheizen.
2. Von der Knoblauchknolle das obere Viertel abschneiden. Schalotten schälen. Auf ein Stück Alufolie legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Die Alufolie zu einem Päckchen verschließen und im Backofen 40 Min. garen.
3. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein hacken. Knoblauch aus der Alufolie nehmen und die weichen Zehen ausdrücken. Mit 4 EL Olivenöl und MAGGI Würze verrühren. Die weichen Schalotten ebenfalls etwas zerquetschen und unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
4. Jeweils zwei Tortilla Fladen mit der Hälfte des Knoblauch-Würz-Öles bestreichen und die Hälfte der Petersilie, Chili und Käse darauf streuen. Mit dem oberen Tortilla-Fladen bedecken. restliche Ölmischung, Chili, Petersilie und Käse darauf verteilen. Im Backofen 10-15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	690 kcal
Fett	69 g
Protein	15 g

🕒 58 Minuten

⊕ 4 Portionen