

## Gefüllte Tortilla-Cups

Anzahl: 24 Stück - Für 1 Mini-Muffin-Blech mit 24 Mulden.

### Zutaten:

200 g weiche Weizen-  
Tortilla-Wraps  
Öl zum Bepinseln und  
2 EL Olivenöl  
6 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Lauchzwiebeln  
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel  
½–1 TL Harissa (scharfe Gewürzpaste; Glas)  
2 EL Balsamico-Essig  
Zucker, 1 Bund Koriander oder glatte Petersilie  
Käsespäne (Hartkäse) zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Am Vortag: Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Aus den Tortillafladen 24 Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen. Kreise von beiden Seiten mit Öl bepinseln, in die Mulden der Form drücken, im Ofen 8–10 Minuten backen. Abkühlen lassen, die Teigschüsselchen herauslösen. Zwischen Pergamentpapier in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.
2. Tomaten einritzen, 1 Min. in kochendes Wasser legen, herausnehmen, abschrecken, häuten, entkernen. Tomaten würfeln, mit Olivenöl mischen. Zugedeckt kalt stellen.
3. 2 Stunden vorher: Knoblauch abziehen, durchpressen. Lauchzwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Alles mit Tomaten mischen, mit Salz, Pfeffer, Cumin, Harissa, Essig und 1 Prise Zucker würzen.
4. Zum Servieren: Kräuterblätter hacken, unter die Tomatensalsa mischen. Salsa in die Tortillaschüsselchen füllen, mit Käsespänen bestreut anrichten.

**Aus der Ausgabe 11/15 „meine Familie und ich“ – von der Redaktion zubereitet.**

