

Ein Sonntagsbrunch für die ganze Familie

Ist es nicht schön, gemeinsam in den Tag zu starten – besonders am Sonntag? Doch es ist nicht unbedingt leicht, es allen immer recht zu machen. Bei diesem Sonntagsbrunch mit Burgern, Tortillas und Käse ist für Klein und Gross etwas dabei!



Gefüllte Tortillas

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Zahnstocher zum Fixieren

Teig:

150 g	Mehl
1/2 TL	Salz
30 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten
ca. 0,75 dl	Wasser
150 g	aufgeschnittener Schweinsbraten
150 g	Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
1 Schachtel	Kresse oder 1 Bund Rucola
8 TL	Chili-Sauce oder Pesto
	Salz

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig in 8 Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rund auswallen. Eine Bratpfanne (Chromstahl oder Gusseisen) erhitzen. Die Tortillas bei mittlerer Hitze nacheinander braten, bis sich braune Blasen bilden, wenden, 2. Seite braten. Tortillas aufeinander stapeln, zudecken, nach Belieben warm stellen.

3 Je etwas Braten, Mozzarella, Kresse oder Rucola und Chili-Sauce oder Pesto auf die Tortillas verteilen, salzen, aufrollen. In ca. 2,5 cm breite Röllchen schneiden, mit Zahnstocher fixieren. Warm oder ausgekühlt servieren.

TIPPS

■ Chili-Sauce ist beim Grossverteiler oder in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

■ Fertige Tortillas verwenden.