



BIRNE-LAUCH-TORTILLA

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- > 1 Packung Maistortillas (6 Stück)
- > 150 g würziger Bergkäse
- > 6 EL Frischkäse
- > 2 Birnen
- > 1 Stange Lauch
- > 150 g Prosciutto cotto (Kochschinken)
- > Schnittlauch
- > Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- > Backofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen.
- > Die Hälfte des Käses fein reiben und mit dem Frischkäse vermischen.
- > Birnen und Lauch waschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden.
- > Tortilla mit je 1 EL Frischkäse bestreichen und mit Birne, Lauch und Schinken belegen.
- > Restlichen Käse darüber geben und auf Backblech oder Flachkuchenform für 5 Minuten in den Backofen.
- > Mit Schnittlauchringen und Pfeffer servieren.

