Knusprige Tortilla-Cornets mit Guacamole

Klein, knusprig und voller Geschmack! Diese Tortilla-Cornets mit frischer Guacamole bringen Abwechslung auf den Apérotisch.

Zutaten:

- 6 kleine Tortillas
- 2 reife Avocados
- 2 Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Chilipulver
- 1½ EL Limettensaft
- 1 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Etwas scharfe Sauce nach Geschmack
- Zahnstocher zum Fixieren

Zubereitung:

1. Guacamole: Avocados zerdrücken und mit Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Gewürzen vermischen. Kühl stellen.
2. Cornets formen: Tortillas halbieren, zu kleinen Cornets rollen und mit Zahnstochern fixieren.
3. Würzen: Olivenöl mit Chilipulver mischen und die Cornets damit bestreichen.
4. Backen: Bei 175 °C ca. 9 Minuten backen, aufstellen und weitere 5 Minuten goldbraun backen.
5. Füllen: Cornets abkühlen lassen, Zahnstocher entfernen und mit Tomatenwürfeln und Guacamole füllen.

Optec Energiespartipp:

Ein Blech, voller Genuss! Backe möglichst alle Tortilla-Cornets gleichzeitig auf einem Backblech. So nutzt du die Ofenwärme optimal und vermeidest mehrere Backdurchgänge – das spart Zeit und Energie!

optec