



Veggie Fajita mit Tortilla-Fladen und Limetten Schmand Dip

Description

Zubereitung Veggie Fajita:

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Kreuzkümmel
- Cayenne Pfeffer
- Salz
- Paprika Edelsüß
- Olivenöl

Das Gemüse mit dem Gemüsefix in gleichmäßige Stücke schneiden und mit den Gewürzen abschmecken.

Gusseiserne Bratpfanne auf dem Grill vorheizen und dann das Gemüse bei indirekter Hitze auf den Grill stellen.

Zubereitung Tortilla-Fladen:

- 225g Dinkelmehl
- 110 ml Wasser
- 30g Olivenöl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen. Den Teig in 3 gleichgroße Portionen teilen und einzeln zu Fladen ausrollen. Unter einem Handtuch ruhen lassen.

Den kleinen Grillstein auf dem Grill vorheizen. Dann einen Fladen auf den Grillstein geben (OHNE ÖL und ca. 5-10 Minuten von beiden Seiten backen. Wenn man den Fladen herunter nimmt, nochmal

unter ein Handtuch, oder in eine Tüte geben, damit dieser wieder weicher wird. Das für die restlichen Fladen wiederholen.

Zubereitung Limetten Schmand Dip:

- 1 Packung Schmand
- Petersilie
- Koriander
- Limette
- Salz
- Pfeffer

Schmand in eine Schüssel füllen. Petersilie und Koriander klein schneiden und hinzufügen. Limettenabrieb mit der Micorplane Zester und Saft einer halben Limette hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.