

Tortillas für 2 Personen



Zutaten

4 Scheiben Tortillas
250 g Gyros fertig zubereitet vom Metzger
1 große Portion Rucola Salat
2 große Champignons
1 kleine Karotte
1 kleine Dose Mais
Barbecue-Soße
Öl zum Anbraten
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Champignons und die Karotten in Scheiben schneiden und in Öl 10 Minuten anbraten. Das Gyros dazugeben und weitere 10 Minuten mit anbraten. Den gewaschenen Mais nur kurz mit hinzugeben, so dass er nur erwärmt wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortillas nach Anweisung zubereiten. In der Regel auf jeder Seite 15 Sekunden bei kleiner Flamme erwärmen. Die angebratene Masse auf die warmen Tortillas geben, Barbecue-Soße nach Belieben oben draufgeben und zum Schluss den Rucola-Salat auflegen.

Die Fladen nach den Beispielen auf der Tortilla-Verpackung falten bzw. rollen. Als Beigabe können Radieschen mit beigelegt werden.