

Tortilla - Chips

Kategorien: Pikant, Knabberei, Party

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Maismehl
100	Gramm	Mehl Typ 405 (oder 550)
150	ml	Warme Milch
25	Gramm	Butter
		Gewürze wie Salz, Chilipulver, Curry
		Zucker, Paprika und schwarzen Pfeffer

Anleitung:

Butter in der Milch schmelzen, beide Mehlsorten mit den Gewürzen mischen, Milch-Butter unter kneten, auf einem bemehlten Fläche ganz dünn ausrollen, mit einem Pizzaroller zu Dreiecken schneiden, auf einem Backblech mit Backpapier ausgelegt verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C für 5 Minuten backen, evtl. 2 Minuten nachbacken, aber dabei bleiben, sie werden schnell dunkelbraun.

Dazu schmeckt am besten eine leckere Taco- oder Tortillasoße oder Nachosoße.