

## Außen knusprig, innen cremig-würzig: geröstetes Tortilla-Sandwich

Außen knusprig und innen cremig-würzig – das Tortilla-Sandwich ist ein leckeres Fingerfood. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer zeigt uns mit seinem Rezept einen beliebten Klassiker aus der Tex-Mex-Küche.

Portionen:	4
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Koch/Köchin:	Jörg Ilzhöfer

### Zutaten für das Tortilla-Sandwich:

- 8 Tortilla-Fladen
- 3 Tomaten (in Scheiben geschnitten)
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 3 EL Humus
- 2 Kugeln Mozzarella
- 300 g Räucherlachs
- 3 EL Kräuterfrischkäse
- Eisbergsalat (geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum

### Die Zubereitung:

Die Tortilla-Fladen auf eine Arbeitsplatte legen. Mit einem Messer von der Mitte des Fladens aus einen Schnitt nach unten zum Rand durchführen. Teilen Sie nun den Tortilla-Fladen gedanklich in vier Viertel auf.

*Tipp: Die Tortilla-Fladen, oder auch Wraps genannt, gibt es bereits fertig zu kaufen! Das erleichtert die Arbeit für diesen schnellen Snack!*

**Die Füllung:** Den Frischkäse können Sie nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

Dann geht es an das Belegen der Tortillas:

Den Humus oder den gewürzten Frischkäse auf das untere rechte Viertel streichen, den fein geschnittenen Eisbergsalat auf das untere linke Viertel legen. Dann bei zwei der vier Fladen den Schinken auf das obere linke Viertel legen, bei den anderen zwei den Räucherlachs auf das obere linke Viertel legen.

Dann abschließend die restlichen Zutaten - Tomaten, gewürfelte Mozzarella oder auch Schafs- oder Ziegenkäse - bei allen vier Tortilla-Sandwiches auf dem rechten oberen Viertel verteilen.

**Die Klapptechnik:** Erst klappen Sie das untere linke Viertel nach links oben, sodass zwei Viertel übereinanderliegen. Diese klappen sie dann nach rechts und dann nach unten - sozusagen im Uhrzeigersinn bis alle Viertel übereinander liegen.

Diese gefüllten Viertel noch von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne anrösten, dabei die Sandwiches etwas andrücken und noch warm servieren.

*Tipp: Wickeln Sie die Sandwiches in Butterbrotpapier ein, so kann man sie gut aus der Hand essen!*