



# walch

**KÜCHENKÜNSTLER**  
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



## Antojitos (Minitartes)

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- 4 bis 6 Weizenmehltortillas
- 1-2 Tomaten, in feine Würfel geschnitten
- 1/2 grüne Paprikaschote, in feine Würfel geschnitten
- 50 g geriebener Mozzarella
- 50 g geriebener scharfer Käse (z.B. Gouda oder Schweizer)
- 50 g Emmentaler
- 2 gehackte Frühlingszwiebel
- 1/4 Dose schwarze abgetropfte Bohnen
- 1/4 Flasche Salsa (je nach Geschmack)

### **Zubereitung:**

- Ofen auf 10 Grad vorheizen
- Kreise in Größe von Muffinformen aus Tortilla ausstechen
- Höhlungen (12 Stück) mit Tortillakreisen belegen
- Füllen der Kreise mit Gemüse- und Käsestückchen
- Ca. Einen TL Salsa in die Füllungen geben
- In den Ofen schieben und aufbacken bis Käse blasen wirft (ca. 5 Minuten)
- Dann die Vorspeisen-Snacks warm oder lauwarm servieren.

Dazu passt: Pico de Gallo (Tomaten-Salsa)