

Tortilla-Chips mit Guacamole



Zutaten für ca. 8 Fladen

- 100 g Maismehl
- 100 g Dinkelmehl
- 125 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Salz
- 1 - 2 Avocado
- 100 g Topfen
- Salz

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander vermischen und verkneten.
2. Den Teig in 8 Teile teilen und so dünn wie möglich auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Nudelwalker auswalken.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und je einen Fladen darin mit Deckel auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten.
4. Danach die Fladen mit einer Küchenrolle abtupfen. Wenn gewünscht, können die fertigen Fladen noch in Dreiecke geschnitten werden.
5. Für die Guacamole die Avocado schälen, mit dem Topfen pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken und würzen.
6. Die Tortilla-Chips mit der Guacamole servieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

