

Tortillas mit CAMBOZOLA & Schwartzau Extra Konfitüre

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200g **CAMBOZOLA**
400 g Süßkartoffeln
300 g Rotkohl, frisch
8 St. Weizen Tortillas
40 g Salat
4 EL Schwartzau Extra Konfitüre
Schwarzkirsche
1 EL Weißweinessig
1 Avocado
1 Chili
1 Zwiebel
½ Limette
Salz, Pfeffer, Zucker



ZUBEREITUNG:

1. Für die süße Chili-Sauce Zwiebel und Chili in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Chili anbraten, dazu die 4 EL Schwartzau Extra Konfitüre geben und 5 Min. köcheln lassen. Mit Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Rotkohl marinieren, dazu Rotkohl in feine Streifen schneiden. Geschnittenen Rotkohl in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Essig würzen und gründlich vermengen. Dabei den Rotkohl ruhig etwas kneten. Kurz beiseitestellen.



3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Süßkartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Süßkartoffel-Würfel mit Öl, Salz und Pfeffer gut vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 30 Min. backen.
4. Avocado vierteln und den **CAMBOZOLA** in Scheiben schneiden. Tortillas im Backofen kurz erwärmen.
5. Tortillas mit der süßen Chili-Sauce bestreichen. Salat, Rotkohl, Süßkartoffeln, Avocado und Käse auf die Tortillas geben. Abschließend mit der Sauce beträufeln.



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. kcal 400, kJ 1675, Eiweiß 13 g, Fett 12 g, Kohlenhydrate 59 g