

TRENDTELLER ENCHILADA TORTILLA DOG



Ein würziger Hot Dog im knusprig überbackenen Tortilla-Mantel mit Enchilada-Soße, Cheddar, Jalapeños und frischem Wildkräutersalat.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION



Für den Tortilla Dog

1	große Weizentortilla
2	Geflügel-Wiener
30 g	Cheddar, gerieben
50 g	Schmand

Für die Enchilada-Soße

80 g	gestückelte Tomaten
10 g	Zwiebelwürfel
1 g	Knoblauchwürfel
	Cajun-Gewürz
	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Pflanzenöl

Zum Anrichten

15 g	Wildkräutersalat
20 g	Jalapeño-Scheiben
	Tortilla-Chips
	Frühlingszwiebeln und frischer Koriander zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit den gestückelte Tomaten auffüllen. Mit Cajun-Gewürz, Chiliflocken, Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen und anschließend fein pürieren.
2. Die Tortilla dünn mit etwas Schmand und Enchilada-Soße bestreichen. Einen Teil des Cheddars darauf verteilen. Die Wiener mittig auflegen und die Tortilla straff darum herumrollen.
3. Den Tortilla Dog in eine feuerfeste Form legen. Mit etwas Schmand und Enchilada-Soße bestreichen und mit dem restlichen Cheddar bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
4. Den Wildkräutersalat und die Jalapeño-Scheiben auf dem Teller anrichten. Den überbackenen Tortilla Dog daraufsetzen. Mit Tortilla-Chips, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren und sofort servieren.

Tipp: Wer es besonders würzig mag, kann zusätzlich einige Chiliflocken über den fertigen Tortilla Dog streuen.