



CHEESY BUTTER-TORTILLAS

von Sarah Ahrens

ZUTATEN für 4 Stück

- 2 kleine (Low Carb) Tortillas
- 30 g weiche, zimmerwarme Butter
- 1 TL Tango Argentino* (oder andere Gewürzzubereitung nach Wahl)
- 2 TL Wasser
- 80 g geriebener Käse (light)



ZUBEREITUNG

Tango Argentino (oder eine andere Gewürzzubereitung) mit Wasser aktivieren.

Die fertig aktivierte "Gewürzpaste" mit der Butter vermischen.

Eine Tortilla mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen und mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen.

Eine weitere Tortilla oben drauf legen. Diese ebenfalls mit der restlichen Kräuterbutter bestreichen und dem Rest des Käses bestreuen.

Das Ganze dann auf Backpapier in der vorgeheizten Heißluftfriteuse bei 180 Grad ca 3 - 5 Minuten fertigbacken.

Das knusprige Tortillabrot in vier Stücke teilen und genießen!

*Edelschmaus Originalprodukt