

# Alpkäse-Tortillas



## Zutaten für 4 Personen

- 400 g rote Spitzpaprika, gerüstet, in Würfeli
- 1/2 Bund Majoran, geschnitten
- 350 g Berner Alpkäse AOP oder anderer Alpkäse, grob gerieben
- 140 g Babyspinat
- 1 TL Salz
- 1-2 TL Chilipulver
- 12 Weizentortillas, je ca. 18 cm Ø

## Zubereitung

Paprikawürfeli mit allen Zutaten bis und mit Chilipulver mischen.

70 g der Füllung auf eine Tortillahälfte verteilen. Freie Tortillahälfte darüberlegen, Fladen nochmals zu einem Viertel umschlagen. Evtl. mit 1 Zahnstocher fixieren.

Alpkäse-Tortilla auf das vorbereitete Blech legen. Vorgang 11-mal wiederholen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.

(Quelle: le menu)