



## Tortillarollen mit Ziegenkäse – Minze – Füllung

### Zutaten

1 rote Paprika, 4 Wezentortillas, 75g Ziegenfrischkäse, 15g gehackte Minze, Salz, Pfeffer

Paprika vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, waschen und unter dem Grill im Backofen mit der Haut nach oben grillen bis die Haut Blasen wirft.

Die Paprika heiß in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Tortillas von jeder Seite für 1 Minute unter den Grill legen. Die Tortillas etwas abkühlen lassen, dann den Ziegenkäse gleichmäßig darauf verstreichen. Die Minze darüber streuen. Die Paprika häuten und in kleine Würfel schneiden, dann ebenfalls auf die Tortillas verteilen. Etwas salzen und pfeffern. Die Tortillas aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Zuerst die Tortillas diagonal in mundgerechte Stücke schneiden und dann die Folie entfernen.