



Tortillas mit Walnuss-Salsa



Zubereitung:

- 1.** Weizenmehl und Maismehl mit Speiseöl, Wasser, Salz und Backpulver zu einem Teig verkneten und diesen abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 2.** In 8 Stücke teilen und Kugeln formen.
- 3.** Jede Kugel zwischen Frischhaltefolie mit einem Topf zu einer Tortilla pressen und in der heißen Pfanne ohne Öl von jeder Seite etwa 1 Minute backen.
- 4.** Für die Salsa Tomaten, Chilis, Knoblauchzehen und die Zwiebel grob hacken und ggf. Schale und Kerne entfernen.
- 5.** In einer heißen Pfanne ohne Öl etwa 3 Minuten anrösten, dann in einen Standmixer geben.
- 6.** Mit Petersilie und 50g der kalifornischen Walnüsse zu einer noch stückigen Salsa mixen.
- 7.** Hühner oder Gemüsebrühe und Zitronensaft unterrühren, dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 8.** Die restlichen Walnüsse hacken und zur Salsa geben.

Tipp: Die Tortillas mit der scharfen Salsa servieren, dazu passen auch schwarze Bohnen, Mais, Zwiebeln, Blattsalat oder Avocado.

Das Rezept ist in Zusammenarbeit mit Carolin Bertram von [Caros Küche](#) entstanden.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Tortillas:

- 140 g Weizenmehl
- 60 g Maismehl
- 3 EL Speiseöl
- 125 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver

Für die Walnuss-Salsa:

- 5 reife Tomaten
- 5 Chilis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 75 g kalifornische Walnüsse
- 1 TL Hühner- oder Gemüsebrühe (Pulver)
- Saft aus $\frac{1}{2}$ Limette
- Pfeffer
- Salz