



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