



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Tortilla Chips selber machen

Tortilla Chips selber machen

5 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 8 Weizentortillas

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Hefeflocken

1 Teelöffel Chilipulver

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Knoblauchpulver

0.5 Teelöffel Meersalz

Don Enrico Guacamole Dip

Tortilla Chips selber machen

1.

Ofen auf 180°C Umluft (oder 200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Tortillas beidseitig mit Öl bestreichen und in Dreiecke schneiden.

Anschließend die Gewürze in einer großen Schüssel vermengen. Die Gewürze können nach Belieben gewählt werden. Wir haben uns hier für einen Nacho Stil entschieden. Dann die Tortillas dazugeben und gut vermischen (mit den Händen oder einem Löffel).

Die Tortillas auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen und im Ofen ca. 5-6 min. backen. Dabei die Tortillas immer gut im Auge behalten, die Zeit kann je nach Menge der Chips und je nach Backofen stark variieren.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Dip servieren!