

LACHS-TORTILLA MIT TORTILLA-CHIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **15-30 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Koriander
- 120g Räucherlachs
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 Prise Paprikapulver (geräuchert)
- etwas Pflanzenöl
- 1/2 Zitrone (Saft)

ZUBEREITUNG:

Für die Lachs-Tortilla mit Tortilla-Chips zunächst den Knoblauch schälen und pressen. Den Koriander waschen, gut trocknen und fein hacken. Den Lachs in Streifen bzw. Dreiecke schneiden.

Die Tortilla-Chips-Packung einstechen und die Chips darin grob zerbröseln. Danach öffnen und in eine Schüssel geben.

Die Eier gut verquirlen. Knoblauch, Koriander, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken einrühren. Zu den Tortilla-Chips geben und gut vermischen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Eiermasse vorsichtig hineingeben, langsam anbraten lassen, wenden und fertigbraten.

Die Eiermasse in Stücke schneiden und je ein Stück Lachs darauflegen. Lachs-Tortilla mit Tortilla-Chips mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Tipp:

Servieren Sie zur Lachs-Tortilla mit Tortilla-Chips frischen Salat.