

## TORTILLAS DELUXE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



**20 Minuten** Zubereitungszeit

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 1 Glas Dip Honey Jalapeño
- 500g Lachsfilet ohne Haut (küchenfertig)
- 250g Crème fraîche
- 12 Kirschtomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Dip Honey Jalapeño würzen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Lachswürfel, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln darüberstreuen, die Crème fraîche darauf verteilen und im Backofen 10-12 Minuten garen.

Auf vier Tellern anrichten und servieren.