

## Tortillas mit Pancetta und Feigen



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **15 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

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

- 12 Scheiben Pancetta
- 8 Feigen
- 300 g Frischkäse
- 2 EL gehackte Petersilie

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Feigen waschen und in Scheiben schneiden.

Pancetta in grobe Streifen schneiden.

Die Tortillas auf vier hitzebeständige Teller verteilen und mit den Feigen mischen.

Frischkäse als kleine Nocken auf die Tortilla-Feigen-Mischung geben.

Pancetta und Petersilie darauf verteilen.

Im Backofen 3–4 Minuten erwärmen und sofort servieren.

#### Tipp:

Zusätzlich Gorgonzola verwenden, dann wird es noch würziger.