



Selbstgemachte Tortilla-Chips aus Maismehl



Zutaten

Menge

150 - 250 ml	lauwarmes Wasser
	Öl zum Frittieren
250 g	Maismehl
150 g	Weizenmehl
1 Prise	Paprikapulver
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Backpulver
6 EL	Pflanzenöl

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2884 kJ, 689 kcal, 76 g Kohlenhydrate, 9,2 g Eiweiß, 42 g Fett, 1,2 mg Cholesterin, 6,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

**Laktose
frei**

vegan

Zubereitung

Tortilla-Chips sind nicht nur richtig lecker und vielseitig kombinierbar, sondern auch viel leichter selber gemacht, als du vielleicht vermutest. Deshalb zeige ich dir, wie du Tortilla-Chips ganz einfach zuhause ohne spezielle Küchengeräte selber machen kannst! Der Teig für unsere Tortilla-Chips besteht aus Mais- und Weizenmehl, Salz, Backpulver und Öl. Dieser wird nach kurzer Ruhezeit ausgerollt und kurz angebraten, bevor die Dreiecke dann in einem Topf mit Öl frittiert werden können. Eine Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Paprikapulver wird natürlich auch noch auf unsere Tortilla-Chips gestreut. Probiere unsere selbstgemachten Tortilla-Chips unbedingt einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich richtig einfach!

Step 1:

Zuerst kannst du den Teig für die Tortilla-Chips vorbereiten. Dazu beide Mehlsorten, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. 4 EL Öl dazugeben und das Wasser schluckweise hinzugeben. Der Teig sollte dabei „griffest“ vermenget werden, ähnlich wie eine Knetmasse. Dann kannst du den Teig für 10 - 20 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Jetzt kannst du den Teig zu einer Rolle formen und in 8 gleiche Stücke teilen. Die einzelnen Teigstücke zwischen zwei Backpapierblättern etwa 2mm dick und rund ausrollen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigfladen 2-3 Minuten anbraten und auf einen Teller mit Küchenpapier ablegen. Danach die Fladen in Dreiecke schneiden.

Step 3:

Einen Wok oder Topf mit Öl erhitzen. Dann die Tortilla-Chips hineingeben, frittieren und anschließend auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tortilla-Chips mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zusammen mit der Erbsen-Guacamole servieren.