

Tacos Dorados de papa con queso

Frittierte Tacos mit Kartoffeln und Käse

Zutaten

- 3 Kartoffeln mittelgross
- 10 Mais-Tortillas
- ½ TL Gemüsebouillon
- 3 Tassen Sonnenblumenöl
- Käse nach Geschmack, Salz & Pfeffer
- Für die Dekoration:
Crème fraîche, Parmesan-Käse, fein geschnittener Salat,
Sauce nach Geschmack

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale im Wasser weichkochen.
2. Weiche Kartoffeln schälen und pürieren bis eine Paste entsteht.
3. Gemüsebouillon, etwas Salz und Pfeffer mit dem Kartoffelpüree mischen, dann auch den Käse darunter darunterziehen.
4. Tortillas erwärmen
5. Kartoffelpüree in die Mitte der Tortillas streichen, aufrollen und mit Holzstäbchen sichern, damit die Tortilla nicht wieder auseinanderrollt.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und Tacos darin frittieren, bis die Tortilla eine braune Farbe hat.
7. Tacos auf einem Küchenpapier oder Tuch abtropfen lassen.
8. Tacos mit Salat, Crème fraîche, Käse und Sauce dekorieren und sofort servieren.

Buen provecho !