



Selbstgemachte Tortilla-Chips mit Hot Salsa und Guacamole

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 15 minutes
Total time: 40 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für zwei Portionen

Für die Tortillas bzw. die Chips

- 200 g Maismehl
- 150 g Weizenmehl | sowie etwas Mehl zum Ausrollen der Fladen
- 250 ml Wasser
- 1-2 EL Olivenöl
- 0,5 TL Salz

Für die Marinade

- 7 EL Olivenöl
- 1 gehäufte TL süßes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Chiliflocken grob gemahlen

Für das Hot Salsa

- 3 Tomaten
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1,5 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 Chilischote scharf
- 1 TL Agavendicksaft
- 0,5 TL Salz
- Chiliflocken je nach Geschmack

Für die Guacamole (= Avocado-Dip)

- 1 reife Avocado
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 0,5-1 TL Salz
- 0,5- 1 Chilischote scharf

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 10-15 Minuten Backzeit)

Da Tortillachips, wie der Name schon sagt, aus den klassischen Tortillas - also Mais- oder Weizenfladen - bestehen, beginnt die Arbeit an diesem Rezept mit der Zubereitung der Tortillas. Über das Mischungsverhältnis zwischen Mais- und Weizenmehl, gehen die Meinungen stark auseinander. Hinzu kommt, dass die klassischen Maistortillas in Südamerika mit einem ganz speziellen "weißen Maismehl" zubereitet werden, das bei uns nicht leicht erhältlich ist. Ich benutze ganz normales, handelsübliches Maismehl und mische es entsprechend mit Weizenmehl (type 405 oder 550). Damit die Chips schön kross werden und die Fladen zuerst hauchdünn ausgebacken werden können, nutze ich die Mischung 200 g Maismehl : 150 g Weizenmehl. Das reicht in etwa für 6-8 Tortilla-Fladen. Je nachdem wie groß man sie im Durchmesser gestaltet.

Tipp: Da die Chips zerteilte Fladen sind, ist es ratsam, möglichst kleine Fladen mit geringem Durchmesser zu backen. Denn dann lassen sich einfach und schnell die "kleinen" Tortilla-Ecken abtrennen, indem die Fladen geachtelt werden.

1. Für den Tortilla Teig alle aufgeführten Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ich mache das per Hand und knete den Teig erst in einer Rührschüssel und im Anschluss daran auf einer bemehlten Fläche mindestens 4-5 Minuten. Der Teig ist anfangs etwas bröselig und sollte dann

schön geschmeidig und glatt werden.

2. Im Anschluss unterteile ich den Teig in ca. 6-8 Portionen. Diese erst zur Kugel formen und dann mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche rund und hauchdünn ausrollen. Die Fladen in einer heißen Pfanne mit möglichst wenig oder fast keinem Öl ausbacken und im Ofen warm stellen. Dabei mit einem leicht feuchten Tuch abdecken, damit sie schön weich bleiben.
3. Anschließend die Tortilla-Fladen in die klassische Dreiecksform schneiden. Dass dies nicht so gleichmäßig gelingt, wie die maschinell erstellten Chips, macht die Tortilla-Chips erst recht interessant und toll anzusehen.
4. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
5. Für die Marinade Öl mit Salz und Paprikapulver in einer großen Schüssel vermischen. Die geschnittene Tortilla-Dreiecke darin kräftig wenden und auf ein Blech mit Backpapier legen. das Backblech mit den Chips ca. 10 Minuten in den Ofen geben.
6. In der Zwischenzeit die Hot Salsa und die Guacamaole zubereiten.
7. Für die Hot Salsa drei Tomaten über kreuz einritzen und kurz ins kochende Wasser geben. Die Haut abziehen und die Tomaten vierteln oder achteln. Die Kerne komplett entfernen und den Rest der Tomaten in einen Mixer geben. Zwiebel grob schneiden und zwei geschälten Knoblauchzehen mit in den Mixer geben. Je nach individuellem Schärfe-Empfinden zusätzlich eine viertel, halbe oder ganze Chilischote ohne Kerne hinzugeben und das Ganze kurz an-mixen ohne es komplett zu einem Mus zu verarbeiten. Mit Salz, Agavendicksaft Chiliflocken und Limettensaft abschmecken.
8. Für die Guacamole eine Avocado entkernen und das Fruchtfleisch mit einer kleinen Knoblauchzehe, Zitronensaft, Chili, Agavendicksaft und viel Salz vermengen bzw. mixen - je nachdem, wie "fein" man die Guacamole haben möchte. Ich selbst mische sie oft lediglich mit einer Gabel, so dass sie etwas "stückig" bleibt.
9. Zum Schluss die Tortillachips mit Hot Salsa und Guacamole als Dips noch ofenwarm servieren. In einer "Keksdose" oder Tupperbox mit Backpapier bleiben die Chips einige Tage lang frisch & knackig. Auch Salsa hält im Kühlschrank zwei Tage. Die Guacamole hingegen kann nicht lange aufbewahrt werden. Sie wird schnell ganz braun und sieht unschön aus. Wer es doch versuchen will, muss viel Zitrone auf die Guacamole träufeln, sie mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.