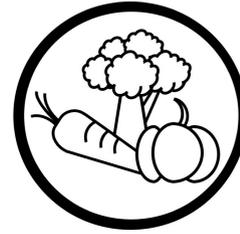


Quinoa Tortillas



8 Fajitas



Vorbereitung
2 Minuten



Vegi



Laktose
frei



Vegan



Thermomix®
geeignetes Rezept

250g Quinoa
500g kalte Bouillon

Quinoa im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 10 zu Mehl verarbeiten. Die kalte Bouillon hinzufügen und nochmals 10 Sekunden auf Stufe 10 mixen.

Den flüssigen Teig in einer Bratpfanne ohne Fett bei starker Hitze ausbacken. Wenn sich der Teig von der Pfanne löst, wenden.

Die Tortillas heiss oder kalt mit beliebiger Füllung geniessen..

Anstelle des Thermomix® kann natürlich auch ein anderes Hochleistungs Mixgerät verwendet werden.

