



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Tortillas im Pizzastil mit Spargelköpfen, Mandeln und Basilikumöl

Ingrediënten

- 4 Tortillas
- 100 g grüne Spargelköpfe
- 6 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Rotes Palmöl nativ extra Amanprana
- 2 Esslöffel ganze geschälte Mandeln
- 80 g Basilikum
- 1 dl Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- unraffiniertes Meersalz
- 2 Esslöffel getrocknete Hefeflocken

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

25 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van tortillas im pizzastil mit spargelköpfen, mandeln und basilikumöl

Bereidung

Schneiden Sie die Tomaten in Stücke und hacken die Zwiebel und Knoblauchzehe fein. Schmoren Sie Zwiebel und Knoblauch im Palmöl an und fügen die Tomaten hinzu. Lassen Sie dies langsam schmoren bis die Tomaten vollständig weggeschmolzen sind und die Soße schön fest wird. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab. Tauchen Sie die Basilikumblättchen kurz in kochendes Wasser und danach sofort in eiskaltes Wasser, pressen sie gut aus und mixen sie mit dem Olivenöl. Braten Sie die grünen Spargelköpfe kurz in Olivenöl an bis sie bissfest sind. Bestreichen Sie die Tortillas mit dem Tomatenpüree und geben die Spargelköpfe darauf, bestreuen sie mit den getrockneten Hefeflocken und würzen mit Pfeffer aus der Mühle und Meersalz. Setzen Sie die Tortillas für ungefähr 5 bis 6 Minuten in den Ofen bei 200° und tröpfeln das Basilikumöl darüber. Servieren Sie die Tortillas mit Salat oder als Snack.

Speciale wensen

- [Vegan](#)
- [Laktosefrei](#)
- [Vegetarier](#)