

## Gefüllte Tortillas mit Limetten-Chili-Creme

### Zutaten für 4 Personen:

#### **Paprikaschoten:**

2 Paprikaschoten

Paprikaschoten gewaschen auf den Grillrost direkt über die Glut legen. Des Öfteren wenden, die Schale kann außen schön dunkel sein.

Dann vom Grill nehmen, die Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und dann das Paprikafleisch in grobe Stücke schneiden.

2 mittelgroße Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
Schale + Saft einer Limette  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit dem Limettensaft und der fein abgeriebenen Schale, dem Honig und Salz und Pfeffer zu den Paprikastücken geben und gut verrühren, abschmecken.

#### **Hummus:**

300 g Kichererbsen  
aus der Dose  
3 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
50 g Sesampaste  
Saft einer ½ Zitrone  
5 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
3 Stängel glatte Petersilie

Kichererbsen aus der Dose gießen und kurz abspülen. Knoblauchzehen schälen. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Nun Kichererbsen, Knoblauchzehen, rote Chiliwürfel, Sesampaste, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben (zur Not mit einem Stabmixer) und „alles“ fein pürieren.

Die Blätter von der gewaschenen Blattpetersilie abzupfen und dann fein hacken und zum Hummus geben. Abschmecken.

**Halloumikäse:**

250 g Halloumikäse (1 Würfel)

Den Halloumikäse in 8 gleiche Streifen schneiden und auf den Grill legen. Von allen Seiten kross angrillen.

**Joghurtsauce:**

250 g Joghurt 1,5 %  
Saft und Schale einer Limette  
1 grüne Chilischote  
Salz  
Pfeffer

Joghurt mit Limettenschale und Saft verrühren. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Tortillas (mit Leinsamen)  
4 EL Olivenöl

Tortillas mit Hummus bestreichen, dann Paprikawürfel darauf verteilen.  
Halloumikäse auf das erste Drittel der Tortillas (je 2 Stück nebeneinander) legen und nun „alles“ fest einrollen.  
Nun die Tortillarolle auf den Grill (indirekte Hitze) legen, sodass die Nahtseite unten liegt.  
Wenn die Unterseite schon angegrillt ist, umdrehen.  
Das dauert insgesamt 4-7 Minuten.  
Nun halbieren und mit Olivenöl beträufeln.  
Mit der Joghurtsauce servieren.

