

„Kids Q Tortilla“

Entdecke die Welt der Tortillas – Ein Grillspaß für junge Grillmeister!

Liebe Grillmeisterinnen und Grillmeister,

Bereit für ein leckeres Abenteuer mit Tortilla Wraps auf dem Grill? Hier sind fünf spannende Ideen, wie ihr Tortillas auf eine einfache und spaßige Art grillen könnt:

1. Gegrillte Tortilla-Wraps

- Was du brauchst: Weiche Tortillas, deine Lieblingsfüllung (wie Käse, Hähnchen, Gemüse).
- So geht's: Grill deine Zutaten, Lege deine Füllung auf die Tortilla, rolle sie vorsichtig auf. Grill die Wraps direkt auf dem Grillrost, bis sie außen leicht knusprig und innen warm sind.

2. Soft-Tortilla-Tacos

- Was du brauchst: Weiche Tortillas, deine Lieblings-Taco-Füllungen (wie gebratenes Fleisch, Bohnen, Salat, Käse, Salsa).
- So geht's: Grill die Tortillas kurz auf beiden Seiten, bis sie warm und flexibel sind. Dann füllt ihr sie mit euren Lieblingszutaten und faltet sie zu einem Taco.

3. Tortilla-Pizza

- Was du brauchst: Weiche Tortillas, Tomatensauce, geriebener Käse, Pizza-Beläge deiner Wahl.
- So geht's: Bestreiche eine Tortilla mit Tomatensauce, bestreue sie mit Käse und deinen Lieblingsbelägen. Grill die Tortilla-Pizza, bis der Käse schmilzt und die Ränder knusprig sind.

4. Quesadillas

- Was du brauchst: Weiche Tortillas, Käse, weitere Zutaten nach Wahl (z.B. Hähnchen, Gemüse).
- So geht's: Lege Käse und andere Zutaten zwischen zwei Tortillas. Grillt sie auf dem Grill, bis der Käse schmilzt und die Tortillas knusprig sind. Achtung beim Wenden!

Seid kreativ! Probiert verschiedene Kombinationen aus und entdeckt eure Lieblingsfüllungen.