

# Mexican Sushi Bites



## Einkaufsliste:

- 1 Pck. Tortillas (6-8)
- 1-2 Paprika
- 200 g Kirschtomaten
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Basilikumpesto
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- 200 g Frischkäse
- 700 g TK Blattspinat (blanchiert und gut ausgedrückt)
- 100 g Mais
- 100 g Kidneybohnen
- 150 g Cheddar

## So wird's gemacht:

Für die Salsa Tomaten und Zwiebel sehr fein würfeln. Zitronensaft, Gewürze, Pesto und Salz und Pfeffer untergeben.

3/4 der Salsa und Frischkäse-Masse vermengen. Tortillas ggf. zuschneiden (Rechteck).

1-2 EL der Frischkäse-Creme auf die Tortilla verteilen.

Spinat etwas klein hacken und Spinat in zwei Reihen auf die Tortilla verteilen. Nun gewürfelte Paprika sowie Bohnen und Mais auf die Spinatreihen geben und Käse darauf verteilen.

Die Tortilla nun sehr fest zusammenrollen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank kühlen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten Rollen herausnehmen und in 2 cm dicke Scheiben zu Sushi schneiden. Den Rest der Salsa als Dip dazu reichen.