

## Exotische Tortillas mit CAMBOZOLA, Avocado und Süßkartoffel



### Zutaten für 4 Portionen

200 g CAMBOZOLA  
400 g Süßkartoffeln  
300 g Rotkohl, frisch  
8 St. Weizen Tortillas  
40 g Salat  
4 EL Kirschkonfitüre

1 EL Weißweinessig  
1 Avocado  
1 Chili  
1 Zwiebel  
½ Limette  
Salz, Pfeffer, Zucker



### Zubereitung:

1. Für die süße Chili-Sauce Zwiebel und Chili in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Chili anbraten, dazu die 4 EL Kirschkonfitüre geben und 5 Min. köcheln lassen. Mit Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Rotkohl marinieren, dazu Rotkohl in feine Streifen schneiden. Geschnittenen Rotkohl in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Essig würzen und gründlich vermengen. Dabei den Rotkohl ruhig etwas kneten. Kurz beiseitestellen.
3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Süßkartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Süßkartoffel-Würfel mit Öl, Salz und Pfeffer gut vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 30 Min. backen.
4. Avocado vierteln und den CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Tortillas im Backofen kurz erwärmen.
5. Tortillas mit der süßen Chili-Sauce bestreichen. Salat, Rotkohl, Süßkartoffeln, Avocado und Käse auf die Tortillas geben. Abschließend mit der Sauce beträufeln.