

Spicy Halloween Chips

15–20 Min

Zubereitung

1. Für die Halloween Chips werden im ersten Schritt die Tortillas flach aufgelegt und mit unterschiedlichen Keksausstechern die Chips ausgestochen. Währenddessen den Ofen auf 150 °C vorheizen.
2. Die Chips nun auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit der Gewürzmischung bestreuen. Im Ofen für etwa fünf bis sieben Minuten backen bis die Halloween Chips knusprig sind.
3. Währenddessen kann der Dip vorbereitet werden. Den frischen Koriander fein hacken und mit den Tomaten aus der Dose vermengen. Nun mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Dann alles gut mit dem Pürierstab fein mixen und zum Schluss die Maiskörner unterrühren.
4. Die Halloween Chips nun mit dem Dip servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Chips

5 Stk.	Tortillafladen
4 EL	Olivenöl
3 EL	Grill Spareribs
	Halloween Ausstechformen nach Belieben

Für den Dip

600 g	Tomaten, geschält (Dose)
3 EL	Maiskörner aus der Dose
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Bund frischer Koriander