

Pizza Schatzkarten für den Piraten Geburtstag



ca. 30 min.



ca. 12 Stück



einfach

Was du dafür benötigst:

- Tortilla Wraps: 2 Große
- Paprika (rot und gelb): jeweils 1 Stk
- Lauchzwiebel: 1 Stk
- Bohnen-Mais Mix: 1 Dose
- Geriebener Käse (Bestreuen): 1 Pk
- Salsa Sauce

1

Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen. Jeden Tortillafladen in 6 unterschiedliche Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2

Die Paprika putzen, abspülen und fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Den Mais-Mix in einem Sieb abtropfen lassen.

3

Die Fladenstücke mit der Salsa-Soße bestreichen, das Gemüse darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen.

4

Im Ofen etwa 5 bis 8 Minuten backen, bis die Tortilla knusprig und der Käse zerlaufen ist. Die Schatzkarten etwas abkühlen lassen, dann wird der Belag wieder fester und die „Schatzkarten“ können ganz einfach aus der Hand gegessen werden.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Piraten Geburtstag!**