



Für die Tortillas mit Grillgemüse mussten Zucchini, gelbe, orange und rote Möhren sowie Paprika für das Garen im Backofen vorbereitet werden. Wir haben darauf geachtet, dass das Gemüse stiftförmig geschnitten wird, damit es sich später besser in die Tortillas wickeln lässt.



Der Teig für die Tortillas bestand nur aus wenigen Zutaten, die allerdings sehr genau abgewogen werden mussten: Mehl, Olivenöl, Salz und Wasser. Wir haben ihn mit den Händen geknetet.



Den Teig haben wir dann ausgerollt. Die Größe der Tortillas haben wir mit einer Schablone ($\varnothing 18$ cm) überprüft, damit sie gut in die Pfanne passen. Sie ließen sich ohne weiteres Fett gut braten.



Neben dem gegrillten Gemüse haben wir noch zwei Joghurt-Cremes, Salat, gebratene Zwiebelringe und Gurken für die Füllung vorbereitet. Jedes Kind hatte also zahlreiche Möglichkeiten, die eigene Tortilla zu füllen.

