

# Hering-Tortillas mit Kartoffelcreme und Tomatensalsa

## Rezept für 10 Personen

### Zutaten:

#### Für die Kartoffelcreme

500g Kartoffeln, mehligkochend

200g Crème fraîche (30 % Fett)

Salz

1 Prise Muskatnuss, gerieben

#### Für die Salsa

750g große Tomaten

50g Peperoni

2 kleine rote Zwiebeln

2 ½ Bund Dill

Salz

Zucker

#### Außerdem

10 große Tortillas

150g Röstzwiebeln

20 Herings Filets "PUR" Dill



### Zubereitung

**1** Für die Kartoffelcreme Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Kartoffelwürfel in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

**2** In der Zwischenzeit für die Salsa Tomaten waschen, trocken tupfen und Strunke entfernen. Anschließend klein würfeln. Peperoni waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Peperoni in feine Streifen schneiden.

**3** Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und Dillspitzen fein hacken. Tomaten in einer Schüssel mit Peperoni, Zwiebeln und Dill vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

**4** Kartoffeln abgießen und grob stampfen. Crème fraîche untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken.

**5** Kontaktgrill vorheizen. Tortillas gleichmäßig mit Kartoffelcreme bestreichen, mit Heringsfilets und Röstzwiebeln belegen. Anschließend Tortillas an 2 Seiten einklappen und fest einrollen. Hering-Tortillas portionsweise im heißen Kontaktgrill 2–3 Minuten grillen und mit Tomatensalsa servieren.