



Taco-Shells ganz einfach im Backofen selber machen

Zutaten für 6 Taco-Shells:

- 6 kleine Tortillas oder meine glutenfreien Tortillas
- etwas Öl zum Braten (optional)

Zubereitung:

Wer möchte, kann für mehr Knusprigkeit die Tortillas von beiden Seiten mit etwas Öl bepinseln.

Die Tortillas über die Streben eines Backofengitters hängen.

In den kalten Ofen schieben und den Ofen auf 200 °C einstellen.

Ca. 10 Minuten backen.

Den Ofen ausstellen und die Taco-Shells auf dem Ofengitter bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

Info:

Anfangs sind die Taco-Shells noch recht weich, sie werden aber etwas fester, sobald sie abgekühlt sind. Der Vorteil ist, dass sie beim Befüllen nicht so leicht brechen.