



HENDERSON
AND SONS FINEST
SNACKS

FOOD BIBLE

DIE 15 BESTEN INTERNATIONALEN TORTILLA CHIPS REZEPTE



REZEPTÜBERSICHT

TORTILLA SOUP	4	CRUNCHY CHICKEN STRIPS	20
TORTILLA SALAD	6	CRUNCHY BEEF SALAD	22
FILLED PEPPER	8	GREEK TORTILLA SALAD	24
CHEESE STICKS	10	TORTILLA SNACKS	26
TORTILLA LASAGNE	12	CRUNCHY KEBAB	28
CRUNCHY SALMON ROLLS	14	SALTY CARAMEL TORTILLAS	30
CRUNCHY BEEF ROLLS	16	SWEET & SALTY	
SPICY TORTILLA SNACK	18	CHOCOLATE TORTILLAS	32

TORTILLA SOUP

4 Portionen
35 Minuten

ZUTATEN

- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 Knoblauchzehen
- 1–2 TL Sambal Oelek
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL getrockneter Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Jalapeños
- 1 (ca. 225 g) Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 150 g Cheddar-Käse
- 4 EL Schmand
- Koriandergrün
- 4 EL **HENDERSON & SONS** Hot Salsa Dip
- **HENDERSON & SONS** Hot Chili Taste Tortillas

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin unter Wenden bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten braten.

Mit Kreuzkümmel würzen. Inzwischen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch zufügen und ca. 5 Minuten weiterbraten. Sambal Oelek, Zucker, Oregano, Salz, Pfeffer, Tomaten und Brühe zufügen.

Aufkochen und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Jalapeños putzen, waschen und in Stücke schneiden. Avocado halbieren, Kern herauslösen. Fruchtfleisch schälen, in Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

Käse raspeln. Jalapeños zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Hot Salsa Dip würzen. Schmand unter die Suppe rühren.

Suppe in Schalen füllen. Käse, Avocado und Koriander daraufgeben und mit grobem Pfeffer bestreuen. **HENDERSON & SONS** Hot Chili Tortilla Chips dazu reichen.

Guten Appetit!



TORTILLA SALAD

8 Portionen
25 Minuten

ZUTATEN

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 Tüte Taco-Würzmischung
- 200 g passierte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Eisbergsalat
- 1 Dose Mais
- 6 Tomaten
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Käse (Cheddar)
- 250 g **HENDERSON & SONS** Hot Chili Tortilla Chips
- 250 g **HENDERSON & SONS** Hot Salsa Dip

ZUBEREITUNG

Hackfleisch in Olivenöl krümelig braten. Währenddessen die Würzmischung mit den passierten Tomaten und etwas Wasser mischen, zum Hackfleisch geben und einkochen lassen.

Den Salat in mundgerechte Stücke rupfen und in eine große Schüssel füllen. Auf den Salat die in Würfel geschnittenen Tomaten und darauf das inzwischen abgekühlte Hackfleisch schichten. Crème fraîche auf dem Hackfleisch verteilen und den Cheddar Käse darüber reiben. Als vorletzte Schicht folgt der Mais. Anschließend wird der **HENDERSON & SONS** Hot Salsa Dip darüber gegeben. Kurz vor dem Servieren Tortilla Chips in die Salsa dippen oder je nach Belieben darauf verteilen.

Guten Appetit!



FILLED PEPPER

4 Portionen
40 Minuten

ZUTATEN

- 4 rote Paprikaschoten
- 200 g Kidneybohnen
- 1 Schalotte
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Öl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 80 g gerieben Cheddar-Käse
- **HENDERSON & SONS** Tortilla-Chips
- ½ Bund Koriander
- Salz
- Tabasco

ZUBEREITUNG

Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Bohnen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.

Schalotte schälen, fein hacken und in heißem Öl anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und mit der Brühe ablöschen. Bohnen dazu geben, vom Feuer nehmen, mit Salz (nicht zu viel, da der Käse noch folgt) und Tabasco abschmecken. Das Ganze in die Paprikaschoten füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Koriander grob hacken und über die Bohnen streuen. Zum Schluss mit den Tortilla Chips belegen und mit Käse überstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10-15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!



CHEESE STICKS

4 Portionen
40 Minuten

ZUTATEN

- 400g würziger Käse
- 2 Eier
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- **HENDERSON & SONS** Tortilla Chips
- **HENDERSON & SONS** Dips

ZUBEREITUNG

Den Käse in fingerdicke Streifen schneiden und mehlieren. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen und die Käsesticks darin wenden.

Anschließend mit den (in einem Gefrierbeutel) kleingebröselten Tortilla Chips panieren und entweder in der Pfanne oder in der Friteuse knusprig ausbacken.

Dazu werden der aromatisch rauchige **HENDERSON & SONS** Barbeque Dip und der würzig pikante **HENDERSON & SONS** Cheese Dip gereicht.

Guten Appetit!



TORTILLA LASAGNE

6 Portionen
45 Minuten

ZUTATEN

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Jalapeños
- 350 g Kidneybohnen
- 100 g Mais
- ½ Bund Blatt Petersilie
- 2 EL Pflanzenöl
- 600 g Hackfleisch
- 150 ml trockenen Rotwein
- 450 ml geschälte Tomaten
- 400 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL frisch gehackten Rosmarin
- 200 g **HENDERSON & SONS** Tortilla-Chips
- 150 g geriebener Cheddar-Käse

ZUBEREITUNG

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Jalapeños waschen und in Ringe schneiden. Die Bohnen und den Mais über ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig schwitzen. Das Hackfleisch zugeben, krümelig braten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Tomaten und die Brühe angießen, die Paprika und Jalapeños unterrühren und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die Bohnen und den Mais zufügen, unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. 1-2 Schöpfkellen von der Hackfleischmasse in eine Auflaufform geben, verteilen und mit Tortillas belegen. Erneut etwas von der Hackfleischmasse darüber geben, verstreichen und mit Tortillachips belegen. So fortfahren, bis das Chili und die Chips aufgebraucht sind, dabei mit der Hackfleischmasse abschließen. Mit Käse bestreut für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Mit frischer Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!



CRUNCHY SALMON ROLLS

5 Portionen
20 Minuten

ZUTATEN

- 1 Packung Tortilla Wraps
- 1 Packung geräucherter Lachs in Scheiben
- 1 Packung Frischkäse mit Kräutern
- Rucola
- Meersalz
- Pfeffer
- **HENDERSON & SONS** Salty Natural Tortilla Chips

ZUBEREITUNG

Jeweils einen Wrap auslegen und den Frischkäse darauf verstreichen. Jeden Wrap mit kleingebröselten **HENDERSON & SONS** Salty Natural Tortilla Chips bestreuen und gleichmäßig mit Lachsscheiben belegen, leicht salzen, pfeffern und den Rucola darüber verteilen.

Anschließend fest aufrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren vorsichtig ca. 3 cm dicke Röllchen schneiden.

Guten Appetit!



CRUNCHY BEEF ROLLS

5 Portionen
25 Minuten

ZUTATEN

- 1 Packung Tortilla Wraps
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Tüte Taco-Würzmischung
- 1 Eisberg Salat
- 200 g passierte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Cheddar Käse
- 250 g **HENDERSON & SONS** Smoky Barbeque Tortilla Chips

ZUBEREITUNG

Hackfleisch in Olivenöl krümelig braten, die Taco Würzmischung dazu geben. Mit den passierten Tomaten ablöschen und leicht einkochen lassen.

Währenddessen die Wraps mit Crème fraîche bestreichen und die Hackmasse dünn darauf verteilen. Den Cheddar Käse, den kleingeschnittenen Eisbergsalat und die kleingebröselten **HENDERSON & SONS** Smoky Barbeque Tortilla Chips darüber streuen.

Anschließend fest aufrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren vorsichtig ca. 3 cm dicke Röllchen schneiden.

Guten Appetit!



SPICY TORTILLA SNACK

2 Portionen
5 Minuten

ZUTATEN

- 400 g **HENDERSON & SONS** Hot Chili Tortilla Chips
- 200 g Jalapeños
- 200 g geriebenen Käse
- **HENDERSON & SONS** Hot Salsa, Cheese & BBQ Dips

ZUBEREITUNG

Die Tortilla Chips in eine ofenfeste Form geben, mit Jalapeños und Käse bestreuen und bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu werden die **HENDERSON AND SONS** Dips in den Sorten Hot Salsa, Cheese und BBQ gereicht.

Guten Appetit!



CRUNCHY CHICKEN STRIPS

4 Portionen
20 Minuten

ZUTATEN

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Eier
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- **HENDERSON & SONS**
Tortilla Chips
- **HENDERSON & SONS**
Dips

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mehlieren. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen und die Hähnchenbrustfilets darin wenden.

Anschließend mit kleingebröselten Tortilla Chips panieren und in der Pfanne oder der Friteuse knusprig ausbacken.

Guten Appetit!



CRUNCHY BEEF SALAD

4 Portionen
20 Minuten

ZUTATEN

- 200 g Rinderfilet
- 1 Packung Tortilla-Chips
- 200 g Rucola
- 1 Avocado
- 300 g Cocktailtomaten
- ½ Dose Kidneybohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gestrichenen EL Chilipulver
- ¼ Bund Koriander
- 2 EL Gouda
- Zitronen
- Salz
- 3 EL Öl

ZUBEREITUNG

Rinderfilet in kleine Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Kidney-Bohnen abtropfen lassen. Avocado halbieren, vom Kern befreien, Fruchtfleisch auslösen und in Stücke schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Koriander waschen und die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch scharf anbraten. Hitze reduzieren und den Knoblauch zum Fleisch pressen. Chili und Paprikastücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze 4 Minuten unter Rühren weiter braten. Bohnen dazugeben und kurz weiter braten.

Pfanne von der Feuerstelle nehmen und Avocadostücke, Cocktailtomaten und Koriander untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Rucola waschen und auf einem großen Teller verteilen. Darauf die Tortilla Chips und das Gemüse anrichten. Nach Belieben mit etwas geriebenem Gouda bestreuen.

Guten Appetit!



SOMBRERO BURGER

1 Portionen
25 Minuten

ZUTATEN

- 180 g Rinderhackfleisch
- rote Zwiebel
- Jalapeños
- frische Guacamole
- Cheddarkäse
- Chili-Mayo
- Burger-Bun mit Sesam
- Tomate
- Lollo rossa
- **HENDERSON & SONS** Tortilla Chips Hot Chili

ZUBEREITUNG

Zuerst das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem flachen Patty formen. Der Patty sollte etwas größer als das Burger-Brötchen sein.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, den Patty hineinlegen und von beiden Seiten ca. 3 bis 4 Minuten lang braten. Den Cheddarkäse kurz auf den Patty legen bis er leicht schmilzt. Lollo rossa und Tomate waschen. Tomate und Jalapeños in Scheiben, rote Zwiebel in Ringe schneiden.

Untere Burger Bun Hälfte mit Chili-Mayo bestreichen und den fertig gebratenen Patty auflegen, 1EL frische Guacamole auf den geschmolzenen Cheddarkäse verteilen, Zwiebelringe, Tomaten- und Jalapeño-Scheiben darauf drapieren, mit Lollo rossa abdecken und die obere Brötchenhälfte drauflegen. Fertig!

Als Beilage dazu passen perfekt HENDERSON AND SONS Tortilla Chips!

Guten Appetit!



TORTILLA SNACKS

8 Portionen
25 Minuten

ZUTATEN

- **HENDERSON & SONS**
Nacho Cheese Tortilla
Chips

Für das Bohnenpüree

- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 ml Gemüsefond
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Pflanzenöl
- Salz

Für die Guacamole

- 2 Avocados
- 50 g Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz

ZUBEREITUNG

Für die Guacamole die Avocados schälen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Zusammen mit dem Joghurt und den geschälten Knoblauchzehen in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Schale der Zitrone abreiben, die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb unter die Creme rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bohnenpüree die Zwiebeln in 2 EL Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. Die Bohnen abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. Die Bohnen mit den Zwiebeln, 100 ml Flüssigkeit aus der Dose und dem Gemüsefond pürieren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortillachips jeweils mit 1 TL Bohnenpaste oder 1 TL Guacamole belegen und als Häppchen servieren.

Guten Appetit!



CRUNCHY CHICKEN KEBAB

1 Portion
20 Minuten

ZUTATEN

- 1x Kebab Brot
- 150 g Hähnchenfleisch
- 75 g gemischtes Gemüse (Kartoffel, Möhren, Zucchini, Aubergine)
- Zwiebel
- Eisbergsalat
- Rotes Kraut
- Tomate
- Gurke
- Schafskäse
- Knoblauch- oder Kräuterdressing
- Spritzer Zitronensaft
- 35 g HENDERSON & SONS Tortilla Chips Hot Chili

ZUBEREITUNG

Hähnchenfleisch in Öl anbraten oder optional grillen. Das gemischte Gemüse putzen, würfeln und frittieren oder alternativ in Öl anbraten. Eisbergsalat, Rotes Kraut, Tomate, Gurke waschen und zerkleinern.

Zwiebeln klein schneiden und Schafskäse würfeln. Kebab Brot leicht rösten (im Backofen oder alternativ auf dem Grill). Das Knoblauch- oder Kräuterdressing großzügig in dem noch leicht warmen Kebab Brot verteilen. Danach das Hähnchenfleisch in die Kebab Tasche füllen. Das Gemüse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Die Tortilla Chips etwas zerkleinern und für den perfekten CRUNCH hinzufügen. Je nach Geschmack mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Co. auffüllen und mit den Schafskäsewürfeln und einigen Tortilla Chips garnieren.

Für einen angenehmen Taster mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Guten Appetit!



SALTY CARAMEL TORTILLAS

4 Portionen
20 Minuten

ZUTATEN

- HENDERSON & SONS
Salty Natural Tortilla
Chips
- 200 g Zucker
- Meersalz, grob

ZUBEREITUNG

Den Boden eines Topfes mit Zucker bedecken und auf mittlerer Stufe erhitzen bis der Zucker anfängt zu schmelzen.

Den Topf etwas schwenken, um den Zucker gleichmäßig schmelzen zu lassen. Wenn er eine leicht goldene Farbe annimmt den restlichen Zucker nach und nach dazugeben bzw. einrühren. Dabei nicht zu viel Zucker verwenden, damit der schon geschmolzene Zucker nicht zu kalt und nicht zu klumpig wird.

Wenn alles gelöst ist, unter leichtem Rühren weiterarbeiten, bis die gewünschte Karamelfarbe erreicht ist.

ACHTUNG

Je dunkler das Karamell ist, desto bitterer schmeckt es. Ggf. den heißen Topf in kaltes Wasser stellen, um den Karamellisierungsprozess zu unterbrechen.

Die Tortilla Chips auf einem Teller anrichten, das noch heiße Karamell darüber träufeln, mit Meersalz bestreuen und härten lassen.

Guten Appetit!



SWEET & SALTY CHOCOLATE TORTILLAS

4 Portionen
20 Minuten

ZUTATEN

- **HENDERSON & SONS**
Salty Natural Tortilla
Chips
1 Tafel Vollmilchschokolade
- 1 Tafel weiße Schokolade
Meersalz, grob
- 1 Limette
- Kokosflocken

ZUBEREITUNG

Die Schokolade jeweils im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen.

Nachdem sie vollständig geschmolzen ist die Tortilla Chips darin wenden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder einen Teller legen.

Die dunklen Schokoladen-Tortillas mit grobem Meersalz und Kokosflocken, die weißen Schokoladen-Tortillas mit grobem Meersalz und Limettenabrieb bestreuen und kalt stellen, damit die Schokolade fest wird.

Guten Appetit!



DER GESCHMACK STEHT UND FÄLLT MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN



© 2019 Henderson & Sons. Alle Rechte vorbehalten. Tortilla Chips sind ein Produkt der Henderson & Sons Food Group.

NACHO CHEESE

Pikant und herzhaft. Für alle, die es würziger und mit einem leichten Schmelz mögen. Erhältlich als 35 g und 450 g Gebinde!



© 2019 Henderson & Sons. Alle Rechte vorbehalten. Tortilla Chips sind ein Produkt der Henderson & Sons Food Group.

HOT CHILI TASTE

Tortilla Chips mit der gewissen feurigen Chilischärfe. Zünden garantiert in jedem Mund. Erhältlich als 35 g, 450 g und 800 g Gebinde!



© 2019 Henderson & Sons. Alle Rechte vorbehalten. Tortilla Chips sind ein Produkt der Henderson & Sons Food Group.

SMOKY BARBEQUE

Herrlich aromatisch. Mit der feinen rauchigen Note liegt man immer richtig. Erhältlich als 35 g, 450 g und 800 g Gebinde!



© 2019 Henderson & Sons. Alle Rechte vorbehalten. Tortilla Chips sind ein Produkt der Henderson & Sons Food Group.

SALTY NATURAL

Die ganz natürliche Variante. Exzellenter Geschmack mit der richtigen Prise Salz. Erhältlich als 35 g, 450 g und 800 g Gebinde!



CHEESE

So cremig und pikant – und mit einem feinen, herzhaften Taste. Erhältlich als 300 g und 1 kg Glas. Glutenfrei.



HOT SALSА

Der Würzig-Scharfe für das besondere Dip-Erlebnis. Erhältlich als 315 g und 1,05 kg Glas. Vegan, gluten- und laktosefrei.



BARBEQUE

Barbeque Dip mit feiner Rauchnote. Inhalt: 330 g – für bis zu sechs Portionen à 50 g. Vegan, gluten- und laktosefrei.



GUACAMOLE

Cremiger Avocado-Geschmack – ein Klassiker der mexikanischen Dip-Küche. Erhältlich als 300 g und 1 kg Glas. Glutenfrei.



HENDERSON
AND SONS FINEST
SNACKS

MBG FOODSERVICE GMBH, PADERBORN