



FRÜHSTÜCKSBURRITO MIT SPECK UND PAPRIKA



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

135 g

10 Tortilla(s)

900 g Ei(er)

240 g Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, gewürfelt

240 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], gewürfelt

120 g Poblanochili, am Feuer geröstet

120 g rote Peperoni, am Feuer geröstet

80 g Rote Zwiebel(n), gegrillt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Tortillas aufwärmen. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse einrühren und unter Rühren stocken lassen.
3. Paprika, Zwiebeln, Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, Chorizo und Knoblauch dazugeben.
4. Tortillas füllen und einwickeln. Mit Salsa Sauce und Sour Cream servieren.