



FRÜHSTÜCKSBURRITO MIT SPECK UND PAPRIKA



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

135 g

10 Tortilla(s)

900 g Euf(s)

240 g Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, coupé en dés

240 g , coupé en dés

120 g Poblanochili,

120 g Poivron rouge,

80 g Oignon(s) rouge(s) , gegrillt

Ail, finement hachées

Sel et poivre, nach Bedarf

PRÉPARATION

1. Tortillas aufwärmen. Eier mit QimiQ Sahne-Basis 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.