



# FRÜHSTÜCKS-BURRITO MIT SPECK UND PAPRIKA



## QimiQ VORTEILE

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



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**135 g** QimiQ Sahne-Basis

**10** Tortilla(s)

**900 g** Ei(er)

**240 g** Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, gewürfelt

**240 g** Chorizo [Spanische Paprikasalami], gewürfelt

**120 g** Poblanochili,

**120 g** Rote Paprikaschote(n),

**80 g** rote Zwiebel(n), gegrillt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

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.