

TIPP: Wer es etwas schärfer mag, kann den Wrap auch noch mit etwas ChilisaUCE verfeinern.



Burrito mit Bohnen, Salsa, Tomaten und Speck

Für 10 Wraps:

.....
10 Tortilla Wrap, Art. 5000875
2 Dosen Kidneybohnen
(Abtropfgewicht je ca. 450 g)
2 rote Zwiebeln
10 Scheiben Speck
5 Tomaten
250 g geriebener Gouda
375 g Sour Cream
2 ½ TL Chilipulver
2 ½ TL Kreuzkümmel
2 ½ TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer
Öl

- 1 Die Bohnen abgießen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann zuerst den Bacon hinzugeben, knusprig braten und dann die Bohnen dazu geben. Das ganze mit Chilipulver, Kreuzkümmel, etwas Oregano sowie Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- 3 Als nächstes die Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne von beiden Seiten etwas erhitzen. Den Gouda darauf verteilen und warten bis der Käse schmilzt.
- 4 Anschließend die Bohnen-Mischung und die Tomaten mittig auf den Wraps verteilen und mit etwas Sour-Cream garnieren. Wrap zu einem Dreieck falten und servieren.