

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE

### BURRITO



#### REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

10 Stück	Weizen Tortillas
1,2 kg	Tomaten Concasse oder TK Tomatenwürfel
200 g	TOMATINO TORRO (Art.-Nr. 62565)
100 g	LIMONENÖL (Art.-Nr. 62541)
800 g	Faschiertes
100 g	Grüner Paprika, in kleine Würfel geschnitten
100 g	Roter Paprika, in kleine Würfel geschnitten
300 g	Mais
etwas	FAJITA WÜRZUNG (Art.-Nr. 62562)
400 g	Rote Bohnen
400 g	Weißer Bohnen
	CHILI CON CARNE PERFEKT (Art.-Nr. 31374)
400 g	Cheddar

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE



### ZUBEREITUNG:

#### **Pico de Gallo**

Zubereitung Grundsalsa: 800 g TK Tomatenwürfel in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. Die Tomatenwürfel mit TOMATINO TORRO und LIMONENÖL verrühren und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

#### **Chili con Carne**

Faschiertes mit CHILI CON CARNE PERFECT laut Anleitung zubereiten.

Die Mais Tortillas mit der Hälfte vom fertigen Chili con Carne bestreichen, zusammenrollen und mit dem restlichen Chili con Carne bedecken. Im Ofen mit etwas geriebenen Cheddar gratinieren. Mit Sauerrahm und Pico de Gallo servieren.