



Burritos

klassisch mit Hackfleisch oder mit Schweinefilet

Für 6 Personen, davon 4 im Alter von 12-18 Jahre:

A) Schwein als Belag:

1kg Schweinefilet

Filet Cajun Art würzen, grillen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

B) Hackmischung als Belag:

1kg Hack (halb & halb)

2 Gemüsezwiebeln (fein gehackt)

2 große rote Paprikaschoten (gewürfelt)

250g Tomatensugo

2 El Paso Burrito Kids (16 Burritos incl Soße und Würzmischung fürs Fleisch)

Pfeffer, Salz, Paprika scharf

Alles anbraten, leicht einkochen und würzen. Fertig.

C) Beilagen als Belag:

250g Kirschtomaten (halbiert)

½ Eisbergsalat (mundgerecht)

200g Emmentaler Reibkäse

200g Schmand oder Mascarpone/ Joghurt-Mix

1 Packung Burrito Fladen zusätzlich

Alles wie beschrieben vorbereiten.

Schweinefilet grillen. In der Zeit die Hackmischung fertig stellen.

Der o.g. Personenkreis hat die insg 3kg Lebensmittel ohne großes Aufsehen und mit viel Appetit verspeist.

Reste: Zero.