



Frühlings-Burrito



PORTIONEN: 80

Zutaten

20 kleine Zwiebeln
20 Dosen Gemüsemais (212 ML einzeln)
1,5 kg mittelalter Goudakäse
20 rote Paprikaschoten
1 kg Feldsalat

1,8 L Öl
5 kg Rinderhack
600 g Tomatenmark
2,5 L Gemüsebrühe
Salz
80 Weizenwraps (25 cm Ø)
2 kg Doppelrahm Frischkäse
Küchengarn

Anleitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mais in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Käse klein schneiden. Paprika in kleine Würfel schneiden. Salat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack 5 Minuten anbraten, dann Zwiebel und Paprika zugeben und weitere 3 Minuten braten. Tomatenmark und Brühe zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mais zugeben, mit Salz abschmecken.
3. Tortilla erwärmen und mit 1 EL Frischkäse bestreichen, dabei am Rand ca. 2 cm frei lassen. Hackmasse darauf verteilen und mit Käsewürfel und Feldsalates bestreuen. 2 gegenüberliegende Seite über die Füllung klappen und von einer offenen Seite einrollen. Wraps mit Küchengarn an beiden Enden zusammenbinden und in der Mitte schräg halbieren.

Verpackungstipp: Kompostierbare Wrap-Cups