



Frühstückstaco mit Chorizo

Frühstückstaco mit Chorizo

240 g Chorizo-Wurst (ggf. nach mexikanischer Art)

400 g Eierstich

1 Packung Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

2 Tomaten, gewürfelt

1 Avocado, gewürfelt

4 Esslöffel Feta

Etwas gehackter Koriander

Salz & Pfeffer

Nach Belieben Don Enrico Rocoto Chili Sauce hot

Frühstückstaco mit Chorizo

1.

Gewürfelte Chorizo in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie ganz braun ist. Kurz vor Ende gewürfelten Eierstich dazugeben und kurz mitbraten.

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Tortillas nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Chorizo-Eierstich-Füllung auf die Tortillas verteilen,
Tomaten, Avocado, zerbröckelten Feta und
Korianderblätter über jeden Taco streuen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken.

Mit scharfer Soße servieren.