Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Frühstückstaco mit Chorizo

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Frühstückstaco mit Chorizo

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

375 g Menzi 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.

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.