



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Mini Frühstücksburrito

Mini Frühstücksburrito

6 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 8 Weizentortillas

6 Streifen Bacon

3 Eier

1 Tomate, gewürfelt

1 Avocado, in Scheiben geschnitten

100 g Cheddar, gerieben

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Handvoll frischer Schnittlauch, gehackt

Nach Belieben Don Enrico Garlic Chili Sauce hot

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Butter oder Öl

Optional:

saure Sahne

Don Enrico Tomato Salsa

Mini Frühstücksburrito

1.

In einer Pfanne den Bacon knusprig braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In derselben Pfanne die Zwiebelwürfel in etwas Butter oder Öl glasig anbraten. Beiseite stellen.

Die Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Schnittlauch verquirlen. In der Pfanne bei mittlerer Hitze stocken lassen und dabei leicht rühren, bis sie cremig sind.

Die Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen. Auf jeden Tortilla-Wrap eine Schicht Cheddar streuen. Dann das Rührei, die angebratenen Zwiebeln, gewürfelte Tomaten, Avocadoscheiben und den Bacon darauf verteilen.

Mit Chili-Sauce beträufeln. Die Seiten der Tortilla leicht einklappen und dann eng aufrollen. Optional die gefüllten Burritos in der Pfanne kurz von beiden Seiten goldbraun anbraten, damit sie knusprig werden. Dann halbieren und mit einem zusätzlichen Dip (z. B. saure Sahne oder Salsa) servieren.