Nah&Frisch



Santa Maria Tex Mex | Professional

Burritos

Hauptspeise | Fleischgerichte | Geflügelgerichte | Kalte Küche

Zubereitung

Braten Sie das Hühnerfleisch in einer Pfanne an. Geben Sie die Burrito Gewürzmischung und das Wasser dazu. Rühren Sie für ungefähr 5 Minuten um, bis sich die Sauce etwas eingedickt hat. Erwärmen Sie die Tortillas laut Anweisung auf der Packung und füllen Sie diese mit dem angebratenen Hühnerfleisch. Rollen Sie die Tortillas ein, bestreuen Sie sie mit Käse (Sie können die Tortillas auch mit dem Käse kurz im Ofen gratinieren). Servieren Sie die fertigen Burritos mit Santa Maria Taco Sauce mild und Guacamole Dip.

Zutaten

- 1 Pkg. Santa Maria Original Tortillas
- 450 g geschnittenes Hühnerfleisch
- 1 Pkg. Santa Maria Burrito Gewürzmischung
- 200 ml Wasser
- 100 g geriebener Käse
- Santa Maria Taco Sauce mild
- Santa Maria Guacamole Dip