

Badischer Burrito

- 1 Weizentortilla Fladen 30 cm Durchmesser
- 1 EL süßer Senf
- 100 g Schäufele (flache Schweineschulter)
- 80 g Schupfnudeln
- 80 g Sauerkraut
- 1 EL Meerrettich
- 10 g Röstzwiebeln
- Pfeffer aus der Mühle



Verpackungsempfehlung:

Art. Nr. 0010410, **Culisto® nonStick**

Für Highspeed-Öfen geeignet | tiefkühlgeeignet | erhältlich in 4 Designs

Chicken Burrito

- 1 Weizentortilla Fladen 30 cm Durchmesser
- 20 g Quinoa, gekocht
- 100 g Chicken-Streifen, mariniert mit Sojasoße
- 50 g Brokkoli
- 60 g Rührei
- 1 Ananasring
- 40 g Emmentaler geraspelt



Verpackungsempfehlung:

Art. Nr. 0010410, **Culisto® nonStick**

Für Highspeed-Öfen geeignet | tiefkühlgeeignet | erhältlich in 4 Designs

Falafel Burrito (vegan)

- 1 Weizentortilla Fladen 30 cm Durchmesser
- 2 EL Hummus
- 3 Falafel-Sticks
- 50 g Mix-Salat exquisit
- 80 g Rote Bete, geraspelt
- 80 g Karotte, geraspelt
- 50 g Apfel, geraspelt



Verpackungsempfehlung:

Art. Nr. 0010410, **Culisto® nonStick**

Für Highspeed-Öfen geeignet | tiefkühlgeeignet | erhältlich in 4 Designs

TexMex Burrito

- 1 Weizentortilla Fladen 30 cm Durchmesser
- 2 EL Sour Cream
- 50 g Reis gekocht
- 50 g Mix-Salat exquisit
- 3 EL Kidneybohnen
- 2 EL Mais
- ½ rote Paprika in Würfeln
- 40 g Emmentaler, geraspelt
- 3 EL Salsa Sauce
- Mexico-Gewürze
- 4 Taco-Chips zerkrümelt



Verpackungsempfehlung:

Art. Nr. 0010410, **Culisto® nonStick**

Für Highspeed-Öfen geeignet | tiefkühlgeeignet | erhältlich in 4 Designs