



Chili lime prawn burritos (für 10 Personen)

Knackige Crevetten in Smoky Fajita Sauce

| | |
|---------|----------------------------------|
| 20 | OLD EL PASO Soft Flour Tortillas |
| 1.25 kg | Crevetten, roh, entdarnt |
| 500g | OLD EL PASO Fajita Cooking Sauce |
| 40g | OLD EL PASO Fajita Mix |
| 100ml | Limettensaft |
| 25g | Olivenöl |
| 500g | Blattsalat |
| 200g | Rote Zwiebeln, eminciert |
| 400ml | Sour Cream |
| 1 Bund | Koriander, grob gehackt |

Garnitur

Koriander

Zubereitung

1. Die Crevetten mit dem Fajita Mix würzen.
2. Den Limettensaft mit Olivenöl und der Fajita Cooking Sauce mischen und kurz aufkochen
3. Die Crevetten in die Sauce geben und kurzgaren
4. Den Salat in Chiffonade schneiden und mit den emincierte Zwiebeln mischen.
5. Die Tortillas in der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen. Den Salat in der Mitte anrichten, die Crevetten auf den Salat geben, mit Sour Cream nappieren und mit Koriander garnieren. Die Tortillas einrollen und servieren.

Zum erwärmen die Tortillas in ein mit einem Backpapier belegten Bain marie oder Chewing Dish geben. Durch den Dampf, werden die Tortillas heiss und trocknen nicht aus.
Nicht benötigte Tortillas können problemlos eingefroren werden.

Weitere Rezepte unter: www.oldelpaso.ch