

EL CABALLERO DELICADO

LANGER-RITTER-Tortilla-Wrap



1 Langer Ritter von Bedford

1 Tortilla-Wrap

1 EL Mais

1 EL Kidneybohnen

1-2 EL gewürfelte Tomaten

1 TL gehackte Petersilie

1 TL gehackter Koriander

1 TL gehackte Minze

1 TL Chiliflocken

1-2 EL Schmand

1 Zitrone

CHICAS Y
MUCHACHOS: LOS
EINKAUFLISTOS!

Zur Fiesta Mexicana für den Geschmack in 3 Schritten:

1/ Während Sie den Langer Ritter nach Packungsangabe im Ofen vorbereiten: Minze, Koriander, Petersilie und Tomate vermengen und das Ganze mit 1-2 EL Schmand, 1 TL Chiliflocken und etwas Zitronensaft aufpeppen.

2/ Den Tortilla-Wrap mit dieser köstlichen Kreation bestreichen und mit der Zugabe von 1 EL Mais und 1 EL Kidneybohnen in ein mexikanisch inspiriertes Geschmacksfeuerwerk verwandeln.

3/ Den fertig zubereiteten Langer Ritter auf den frisch bestrichenen Tortilla-Wrap legen. Jetzt brauchen Sie nur noch den Wrap einrollen und hübsch präsentieren. Immer mehr Ihrer Kunden werden sagen:

VIVA EL SNACKTHEKE!