



Burritos / Wraps vegi final

von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika

3.0 Stück Knoblauchzehen		
300 g Zwiebel	Fein hacken und mit Knoblauch andünsten	
350 g Soja Granulat (wie Hack)	Mit Bouillion einweichen, danach dazugeben	
2.0 Stück Pepperoni	Würfeln	
400 g Mais	abtropfen, als Füllung bereitstellen	
800 g gehackte Tomaten	Tomaten, Peperoni, Mais und Soja geschnetzeltes begeben, einkochen und würzen	
400 g Crème fraiche	als Füllung bereitstellen	
30 g Crème fraiche	LAKTOSEFREI	
20 Stück Fajita's		
300 g Basmatireis	Kochen	
500 g Tilsiter		
1.0 dl Sojasauce		
1.0 g Chilischoten	Nicht chilli, jalapenos	
20 g Paprika		