



Frühstücks-Burritos

mit Würstchen

ZUTATEN

6 grobe, frische Bratwürste
10 Eier
Ein großes Glas Salsa
2 Zwiebeln
2 Paprika
10-12 Weizentortillas
Eine Packung geriebener
Käse

ZUBEREITUNG

- 1** Den Inhalt der groben Bratwürste aus der Haut trennen und in eine Schüssel geben. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Wenn die Bratwürste halb gar sind, Zwiebeln und Paprika dazugeben.
- 2** Als nächsten Schritt werden die Eier miteinander verrührt. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Eier in die Pfanne geben und stetig rühren.
- 3** Wenn die Eier fest geworden sind, Salsa und Käse dazugeben und gut verrühren.
- 4** Die Tortillas für ca. 2-3 Minuten in der Mikrowelle erwärmen, sodass diese sich etwas besser rollen lassen.
- 5** Nun die Füllung auf die Tortillas gleichmäßig verteilen und diese zusammenrollen. Bei Bedarf noch die beiden Enden einklappen, damit nichts herausfällt. CU wünscht einen guten Appetit!

Einfach 

25-30 min. 



CU | CAMPER .COM

