

# Burritos / Wraps

von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Paprika, Curry mild, Chillipulver, Salz

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 1.0 kg Mehl                | In eine Schüssel geben<br>Jedes Mehl ist geeignet, (Tipp 500 gr. Spätzli-Mehl, 500 gr. Weiss- oder Ruchmehl)  |
| * 5 g Salz                 | zum Mehl geben  |
| 6.0 Stück Eiweiss          | (oder ganze Eier) zum Mehl geben  |
| 5 cl Öl                    | zum Teig geben  |
| 2.0 Liter Wasser           | zum Mehl geben und den Teig glattrühren<br>mindesten 1h quellen lassen und nochmals glattrühren<br>die Fladen (je 1 dl Teig) in einer grossen Bratpfanne oder auf einer Crêpesplatte backen<br>die Fladen stapeln und zugedeckt lagern, damit sie nicht hart werden |
| 500 g Pouletgeschnetzeltes | mit Salz, Pfeffer, Paprika, evtl. Curry in der Bratpfanne durchbraten<br>als Füllung bereitstellen  |
| 500 g Tofu                 | in feine Würfel schneiden und wie Poulet anbraten<br>als Füllung bereitstellen  |
| 4.0 dl Sauerrahm           | als Füllung bereitstellen   |
| 500 g Tomatensauce Napoli  | mit Zwiebeln und Paprika, evt. Chili auf mexikanisch pimpen<br>als Füllung bereitstellen  |
| 500 g Eisbergsalat         | in feine Streifen schneiden<br>als Füllung bereitstellen  |
| 400 g Avocado              | (2 Stk.) in feine Würfel schneiden<br>als Füllung bereitstellen   |
| 500 g Tomaten              | in feine Würfel schneiden<br>als Füllung bereitstellen  |
| * 2.22 Stück Gurken        | (Salatgurken) in feine Würfel schneiden<br>als Füllung bereitstellen  |
| 500 g Mais                 | abtropfen, als Füllung bereitstellen  |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g