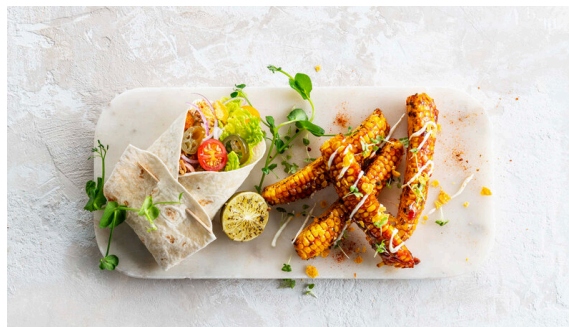


Corn ribs mit Burrito



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

30 Ardo Corn ribs

500 g Ardo Avocado gewürfelt

250 g Ardo Kräutermischung nach
mexikanischer Art

2 dl Olivenöl

500 g gezupfter Jackfrucht

10 Wraps

2 dl Sauerrahm

50 g Nachos

5 Little Gem

20 Kirschtomaten

100 g Jalapeños

Tex-Mex Gewürz

Zubereitung

1. Braten Sie die Jackfrucht mit der Hälfte der mexikanischen Kräutermischung an und würzen Sie mit etwas Tex-Mex Gewürz.
2. Tauen Sie die Avocado-Würfel auf.
3. Würzen Sie die Corn ribs mit Öl, Tex-Mex Gewürz und dem Rest der mexikanischen Kräutermischung.
4. Backen Sie im Ofen bei 180°C für 12-14 Minuten.
5. Erwärmen Sie die Wraps und füllen Sie diese mit Little Gem, Kirschtomaten, Avocado, gezupfter Jackfrucht und Jalapeños.
6. Beenden Sie mit etwas Sauerrahm.
7. Servieren Sie den Burrito mit 3 Corn ribs, garniert mit etwas Sauerrahm und Nachokrümel.

Allergene

Milk

Gluten

