



BURRITO MIT BACK-CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Alpenhain Back-Camembert Classic nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Kirschtomaten waschen und vierteln. Das Römersalat-Herz putzen, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.
3. Kidneybohnen in ein Sieb gießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Jalapeños abtropfen lassen und in Ringe schneiden.
4. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
5. Limette halbieren und auspressen.
6. Tortillas in einer heißen Pfanne ohne Fett portionsweise erwärmen.
7. Tortillas nebeneinander auf eine Arbeitsfläche geben. Tortillas mit Sour Cream bestreichen. Salat, Tomaten, Bohnen und Jalapeños darauf verteilen.
8. Alpenhain Back-Camembert aus dem Ofen nehmen, in Streifen schneiden und die Tortillas damit belegen. Gehackte Petersilie darüber streuen. Mit Meersalz und grobem Pfeffer würzen. Mit Limettensaft und nach Belieben mit Tabasco beträufeln.
9. Tortillas einrollen und anrichten.



ZUTATEN

4

4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert Classic
150 g	Kirschtomaten
1 Herz (ca. 180 g)	Römersalat
1 Dose (à 425 ml)	Kidneybohnen
75 g	Jalapeños
8 Stängel	Petersilie
1	Limette
4	Weizentortillas
200 g	Sour Cream
	Meersalz
	grober Pfeffer
	nach Belieben einige Spritzer Tabasco