



## Frühlings-Burrito



PORTIONEN: 80

### Zutaten

20 kleine Zwiebeln  
20 Dosen Gemüsemais (212 ML einzeln)  
1,5 kg mittelalter Goudakäse  
20 rote Paprikaschoten  
1 kg Feldsalat

1,8 L Öl  
5 kg Rinderhack  
600 g Tomatenmark  
2,5 L Gemüsebrühe  
Salz  
80 Weizenwraps (25 cm Ø)  
2 kg Doppelrahm Frischkäse  
Küchengarn

### Anleitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mais in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Käse klein schneiden. Paprika in kleine Würfel schneiden. Salat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack 5 Minuten anbraten, dann Zwiebel und Paprika zugeben und weitere 3 Minuten braten. Tomatenmark und Brühe zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mais zugeben, mit Salz abschmecken.
3. Tortilla erwärmen und mit 1 EL Frischkäse bestreichen, dabei am Rand ca. 2 cm frei lassen. Hackmasse darauf verteilen und mit Käsewürfel und Feldsalates bestreuen. 2 gegenüberliegende Seite über die Füllung klappen und von einer offenen Seite einrollen. Wraps mit Küchengarn an beiden Enden zusammenbinden und in der Mitte schräg halbieren.

**Verpackungstipp:** Kompostierbare Wrap-Cups