

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: ORF



Breakfast Burritos

Koch: Julian Kutos

Für 4 Portionen

- 4 große Weizentortillas
- 6 Eier
- Butter zum Braten
- Öl
- 150 g Kartoffeln, klein gewürfelt
- 100 g Speck
- 100 g geriebener Käse
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- etwas Schnittlauch oder Koriander zum Garnieren
-

Zum Servieren

- Salsa
- Avocado oder Guacamole
- Sauerrahm
- Jalapeños

Zubereitung:

· **Kartoffeln anbraten**

Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze etwa **10–12 Minuten** goldbraun braten. Mit Salz und Paprikapulver würzen.

· **Speck und Gemüse zubereiten**

Den Speck knusprig braten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Paprika scharf anbraten.

· **Ei machen**

Eier verquirlen, einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Eier bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam stocken lassen, bis sie cremig sind.

· **Burritos füllen**

In die Mitte jeder Tortilla etwas Rührei, Kartoffeln, Speck, Gemüse und geriebenen Käse geben.

· **Aufrollen**

Die Seiten einklappen und die Tortilla fest aufrollen.

Nach Belieben servieren mit Tomaten Salsa, Sauerrahm und Guacamole.