Buritos – das mexikanisch-fränkische Fisch-Sandwich

Tortillas: Weizenmehlfladen für mexikanische Gerichte, im Handel erhältlich.
Tortilla ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle bei höchster Stufe erwärmen oder 15 Sekunden in einer trockenen heißen Pfanne auf beiden Seiten erwärmen. Nun fein gehobeltes Blaukraut, dann Fisch-Chips und obenauf geschnittenen Eissalat geben. Mit Soßen (je nach Geschmack Asia-Soße, Remoulade, Mayonaise oder Ketchup) verfeinern. Die Fladen zu einer Tasche zusammenschlagen und genießen.

Zutaten:
- Blaukraut
- Eissalat
- Fisch-Chips
- Fladenbrot
- Soßen je nach Geschmack

Es kann auch eine scharfe mexikanische Füllung dazu verwendet werden.