



Mexican-Flagueline

Flagueline mit Chili con Carne, Tortillachips und Jalapeños

Für 10 Flagueline:

- 10 Mais Flaguelines, Art. 60
- 1.000 g Chili con Carne
- 150 g Tortillachips, gesalzen
- 2 Gläser eingelegte Jalapeños
- 400 g Sour Cream
- 10 Blatt Lollo Bianco
-

- ❶ Flagueline aufschneiden, dann die Schnittflächen in einer Pfanne rösten.
- ❷ Die Unterseiten mit einem Salatblatt belegen, dann das Chili darauf verteilen und Jalapeñosscheiben auflegen. Tortillachips zerkrümeln und über das Chili streuen.
- ❸ Zum Schluss mit einem Esslöffel Sour Cream den Burger toppen und den Deckel aufsetzen.