

Borritos

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Paprika
1 Dose GARTENKRONE Sonnenmais
1 Dose GARTENKRONE Kidneybohnen
500 g Rinderhackfleisch
1 EL BIO Sonnenblumenöl
1 EL CUCINA® Tomatenmark
1 Dose GARTENKRONE Tomaten, fein gehackt
Salz
Le Gusto Pfeffer
1/2 TL Kreuzkümmel 1 TL Le Gusto Gewürzmühle, Sorte: Chilisalز
4 Tortillas
200 g MILFINA Crème fraîche Classic
4 Salatblätter (Kopfsalat)

Anweisungen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Mais und die Kidneybohnen abtropfen lassen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit dem Öl anschmoren. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark hinzufügen. Die Paprikawürfel, den Mais, die Kidneybohnen und die gehackten Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilisalز kräftig würzen. Das gewürzte Hackfleisch ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze weiter schmoren lassen.

Die Tortillas im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) 5 Minuten aufbacken, aus dem Ofen nehmen und in der Mitte mit Crème fraîche bestreichen. Jeweils 1 Salatblatt auf die Creme legen und die Hackfleischmasse darauf verteilen.

Die Burritos von den Seiten her einklappen. Das untere Ende mit Papier einwickeln, damit die Füllung nicht herauslaufen kann.