

Burrito mit Hackfleisch *Mexikanische Schlemmereien!*

La Mise en Place:

2 Limes, 1 Avocado, 1 Tomate, 1 Bund Koriander, Olivenöl, 150 g Hackfleisch vom Rind, 2 EL Sojasosse, Paprika, Pfeffermühle, 1 Prise Nelke, 1 Dose 5-Beans-Mix, 4 Tortillas

Die Vorbereitung:

1 Lime auspressen und 1 Lime in Schnitze schneiden. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und in Scheiben schneiden. Die Tomate würfeln. Koriander grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Mit Limesaft und Sojasosse beträufeln und mit Paprika, Pfeffer und Nelke bestreuen. Warm stellen. Die Bohnen erhitzen und warm stellen.

Das Backen:

Die Tortillas in Alufolie wickeln und bei 180° im Ofen 12 Minuten erhitzen.

Die Vollendung:

Zum Servieren die warmen Tortillas mit Hackfleisch, Bohnen, Tomate, Avocado und Koriander belegen. Seitliche Ränder einklappen und aufrollen. Mit den Limettenschnitzen servieren.

Alternativen und Varianten:

Alle vorbereiteten Zutaten auf den Tisch stellen und jedes rollt seine Tortillas nach Lust und Laune selber.

Das passt dazu:

Wer mag und grossen Hunger hat, kocht noch weissen Reis dazu.

