

# Burritos

## Zutaten:

- 4-8 Weizentortillas (je nach Größe)
- 2 Dosen Kidney-Bohnen
- 500g Hackfleisch (Rind/Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 4 große Tomaten
- 200 ml Saure Sahne oder Joghurt
- Eisbergsalat
- Mais
- Hüttenkäse
- Geriebener Käse
- Salsa Sauce
- Salz, Pfeffer, Chili, Rosmarin, Grillgewürz, Kreuzkümmel

**¡olé!**



**Tipp: Reste kalt rollen und am nächsten Tag kurz in der Mikrowelle erhitzen.**

**¡olé!**

**Tipp: Schmeckt auch vegetarisch!**

**¡olé!**

Tomaten und Zwiebeln würfeln. Bohnen in flacher Pfanne mit Hälfte von Zwiebeln und Tomaten andünsten.



Saure Sahne/Joghurt zugeben und alles zu einer Paste zerstampfen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Hackfleisch mit einer Zwiebel (gewürfelt) anbraten und würzen.

Salat mit restlicher Tomate in Schälchen anrichten. Hüttenkäse, geriebenen Käse und Salsa Sauce ebenfalls bereitstellen.



**¡olé!**



Je eine Tortilla pro Person in der Mikrowelle erwärmen (ca. 1 min bei 900 Watt) Nach persönlichem Geschmack füllen und rollen

**Tipp: Vor dem Rollen hinten einschlagen.**