



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

Vegetarischer Burrito

Vegetarischer Burrito

250 g Reis, gekocht

2 Esslöffel Koriander, frisch und gehackt

2 Stück(e) Limetten, entsaftet

0.5 Stück(e) Zwiebel, mittelgroß, gewürfelt

3 Stück(e) Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Pflanzenöl

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 Esslöffel Chilipulver

0.5 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Esslöffel Don Enrico Garlic Chili Sauce hot

1 Packung Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5

Weizentortillas

1 Glas Don Enrico Pico de Gallo Salsa

2 Stück(e) Avocados

Nach Belieben Käse, gerieben

Vegetarischer Burrito

1.

Heißen, gekochten Reis und den frisch gehackten Koriander mit dem Limettensaft vermischen.

In einer großen Pfanne die Zwiebel und Knoblauch in Pflanzenöl anbraten. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren, die schwarzen Bohnen hinzugeben und mit Chilipulver, Kreuzkümmel und der Garlic Chili Sauce würzen, dabei umrühren. Die Bohnen etwa 5 min. kochen lassen, bis sie gar sind.

Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen. Koriander-Limetten-Reis und die schwarze Bohnenmischung auf die Tortillas geben (eine Linie dabei bilden). Darüber Pico de Gallo und Käse geben sowie in Scheiben geschnittene Avocado.

Die Burritos einwickeln: Die kurzen Enden nach innen falten, dann eine lange Seite über die Füllung klappen und leicht andrücken, bevor der Rest des Burritos aufgerollt wird. Halbieren und servieren.