



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

Beef Burrito

Für das Fleisch:

500 g Rinderhackfleisch

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

200 ml Wasser

1 Packung Don Enrico Burrito Mix

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Für die Füllung:

1 Dose Don Enrico Mexican Rice

100 g geriebener Cheddar

1 Eisbergsalat

1 Avocado

Etwas Saft einer Limette

2 Tomaten

Etwas frischer Koriander

5 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5 Weizentortillas

Für die Crema Mexicana:

100 g Schlagsahne

100 g saure Sahne

0.5 Teelöffel Salz

frischer Limettensaft zum Abschmecken

Beef Burrito

1.

Eisbergsalat in feine Streifen und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Avocado entkernen, in schmale Spalten schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln.

Für die Crema Mexicana die Schlagsahne, saure Sahne und das Salz zu einer glatten Masse rühren. Mit frischem Limettensaft abschmecken.

Knoblauchzehe und Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Dann das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis es durch ist. 200 ml Wasser dazu gießen und den Burrito Mix einrühren. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Mexican Rice nach Packungsanleitung erwärmen und die Tortillas ebenfalls nach Packungsanleitung vorbereiten.

Jede Tortilla jeweils mit der Rindfleischmischung, dem Mexican Rice, dem Salat, der Avocado, der Tomaten und dem geriebenen Cheddar belegen. Etwas frischen Koriander über alles verteilen und nach Belieben mit der Crema Mexicana beträufeln.

Den Burrito fest aufrollen. Dafür die Seiten links und rechts über die Enden der Füllung klappen. Die untere Seite straff über die Füllung legen und alles gut zusammendrücken, sodass die Füllung umhüllt ist. Dann die Tortilla nach oben aufrollen. Ggf. in der Mitte einmal durchschneiden.