



Burritos auf meine Art

Freitag ist Fajitas Tag. Bestimmt bei vielen, aber heute nicht bei uns.

Heute gibt es bei uns Burritos. Mhmmm... auch super fein.

Etwas super Einfaches, aber sehr beliebt. Zumindest bei uns zu Hause.

Für 4 Personen

6 Tortillafladen (ich verwende Weizentortilla)

250 g Hackfleisch (Faschiertes) vom Rind

1 Peperoni (Paprika)

1 kleine Dose Maiskörner

1/4 TL Paprikapulver

Salz nach Bedarf

3 Esslöffel Tomatenmark

200 g Wasser

Olivenöl

Sauerrahm

Tomatensauce

Cheddarkäse

Zubereitung

Peperoni (Paprika) in Würfel schneiden. Maiskörner in ein Sieb geben und kurz unter dem Wasserstrahl ausspülen.

In einer Bratpfanne Olivenöl erwärmen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Peperoni (Paprika) und Maiskörner zum Fleisch geben. Tomatenmark dazu geben und mit dem Wasser ablöschen. Während ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das Wasser sollte ziemlich verdampfen, aber darauf achten, dass das Fleisch nicht anbrennt.



Zusammenstellen

Einen Tortillafladen auf eine saubere Arbeitsfläche legen. In der Mitte des Fladens etwas Sauerrahm verteilen. Die gekochte Hackfleischmasse darüber verteilen. Tomatensauce darüber giessen. Etwas Cheddar-Käse darüber verteilen. Weizentortilla satt aufrollen und in eine gefettete feuerfeste Form geben.

Mit den restlichen Tortillas gleich vorgehen.

Zum Schluss die Tortillas mit Cheddarkäse bestreuen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Form in den Ofen schieben und Tortillas während ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Sofort servieren. Dazu passt eine Guacamole-Salsa.

Zutaten für eine Guacamole-Salsa

2 reife Avocados

5 – 6 kleine Cocktailtomaten

Zitronensaft

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Die reife Avocado aus der Schale nehmen. Am Besten geht es, wenn ihr die Avocado halbiert und mit Hilfe eines Löffels die Schale aushöhlt. Das Avocadofleisch in eine Schüssel geben. Mit Hilfe einer Gabel das ganze gut verdrücken. Etwas Zitronensaft dazu geben, damit die Avocado nicht zu oxidieren beginnt.

Cocktailtomaten in kleine Würfel schneiden und zum Avocado geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze gut Vermengen.

Burritos zusammen mit dem Guacamole servieren.

Wer mag, kann auch noch einen Klecks Sauerrahm zum Burritos geben.

