



El Rainer's Burrito

Zutaten:

250g Hackfleisch
4 Tortilla
1 Paprika
80g Bohnen
80g Mais
125g Sauerrahm
Salat, Tomate, Zwiebel
Knoblauch, Chilli
geriebener Käse
Tomatenmark
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

In eine Pfanne Öl geben und das Hackfleisch scharf darin anbraten. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und in dünne Streifen schneiden. Eine Hälfte der Paprika in kleine Würfel schneiden. Sowohl von der Zwiebel als auch vom Knoblauch die Hälfte beiseite legen. Den anderen Teil mit den Paprikawürfeln zum Hackfleisch geben. Alles salzen und pfeffern. Wer es schärfer mag, gibt Jalapenos oder Chilli dazu. Alles gut vermischen und weiter durchbraten. Tomatenmark und ein gewürfelte Tomatenhälfte mit den Bohnen in die Pfanne geben und nochmals verrühren. Salat in dünne Streifen schneiden. Die restliche Paprika und Tomate klein würfeln. Tortilla mit Sauerrahm bestreichen, fertige Hackfleischmischung auf dem Tortilla verteilen, Tomaten, Paprika, Salat, Mais und Käse drüber geben und den gefüllten Tortilla rollen. Anrichten! Fertig und Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN