



Rindfleischburritos mit Paprika und Lauch

dazu Karotten-Kreuzkümmel-Salat



ca. 25min



2 Personen

Wir lieben Burritos! Sie sind ratzfatz zubereitet und begeistern die Kleinsten ebenso wie die Großen. Die heutige herzhafte Füllung aus gebratenem Rinderhack, knackiger Paprika und zartem Lauch wird da keine Ausnahme sein. Die würzige Joghurtsauce und ein erfrischender Karottensalat mit Limette und Kreuzkümmel machen den Genuss komplett. Guten Appetit!

- 1 Paprika
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Becher Joghurt ²
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 1 Packung Tortillas ¹

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 823kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 37.5g



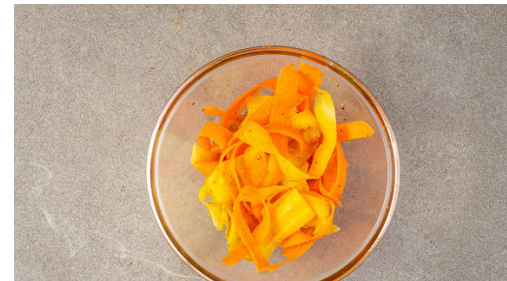
Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Den **Joghurt** mit der **mexikanischen Gewürzmischung** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl sowie je **1 kräftigen Prise Kreuzkümmel-Gewürzmischung** und Salz bei starker Hitze ca. 2Min. kross anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



Die **Karotten** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Den **restlichen Limettensaft** mit **1TL Limettenschale**, **½TL Kreuzkümmel-Gewürzmischung**, 1TL Honig, 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Karottenstreifen** mit dem **Dressing** vermengen und nach Belieben mit mehr **Kreuzkümmel-Gewürzmischung** abschmecken.



Den **Lauch** und den **Knoblauch** hinzufügen und bei mittlerer Hitze in 5–6 Min. weich braten. Die **Hackfleischfüllung** nach Geschmack mit der **½ des Limettensafts** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



4 Tortillas aufeinanderstapeln und in der Mikrowelle bei 900W ca. 20Sek. erwärmen. Das **Hackfleisch**, die **Paprika** und den **Joghurt** nach Belieben mittig auf den **Tortillas** verteilen, dann die **Tortillas** von rechts und links über die **Füllung** klappen und fest aufrollen. Die **Burritos** mit dem **Salat** servieren.