



Burrito Bowl mit Rinderhack und Bohnen

mit Salsa und Tortillachips mit Käse



20-30min



3-4 Personen

¡Ay, caramba! Es geht mal wieder nach Mexiko, und heute haben wir sämtliche Genüsse der Einfachheit halber in eine Schüssel gepackt: Diese bunte Bowl mit würzigem Hackfleisch, schwarzen Bohnen, knusprig überbackenen Tortillachips, frischem Salat und Tomatensalsa wird sich direkt in deinem sonnenhungrigen Herzen einnisten. Damit es nicht zu heiß wird, kühlen wir mit einem frisch-limettigen Dip. Fernweh kann so schmackhaft sein!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 400g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 4 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 968kcal, Fett 57.8g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 41.3g



1. Hackfleisch anbraten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** und die **½ der Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 3-5Min. kross anbraten. Mit **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Dip anrühren

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Crème fraîche** mit den **restlichen Zwiebeln**, **½TL Limettenschale**, je 1-2 Prisen Salz und **Gewürzmischung** sowie 2EL Wasser verrühren.



2. Bohnen mitgaren

Die **Bohnen** in einem Sieb abgießen, zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und erneut mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. garen, dabei nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben, falls die Mischung zu trocken wird.



5. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden und mit 2EL Ketchup, **1TL Limettenschale** und 2-3 Prisen Salz vermengen.



3. Tortillas backen

Die **Tortillas** übereinander legen und wie eine Torte in lange Dreiecke schneiden. Vorsichtig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen jeweils mit 1EL Pflanzenöl sowie je **1 Prise Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen, den **Käse** darüber reiben und 5-7Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillachips** knusprig sind.



6. Salat zubereiten

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem **Limettensaft**, 2EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Zucker vermengen. Die **Hackfleisch-Bohnen-Mischung**, den **Salat** und die **Tortillachips** in tiefen Schalen nebeneinander anrichten. Nach Belieben mit der **Salsa** und dem **Dip** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.