



Rindfleisch-Bohnen-Burritos

mit Pfirsichsalsa und Koriandercreme

30-40Min. 2 Personen

Wir sind immer wieder überrascht, wie viel köstliche Füllung man in eine Tortilla einwickeln kann: Die Burritos, die du heute servierst, sind prall gefüllt mit einer herhaften Hackfleisch-Bohnen-Mischung, einer knackig-fruchtigen Pfirsich-Paprika-Salsa und einem cremigen Koriander-Joghurt. Ein Aromenschmaus vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- Kidneybohnen
- Knoblauchzehe
- Tortillas¹
- Zwiebel
- Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- frischer Koriander
- Rinderhackfleisch
- Joghurt⁷
- Pfirsich
- grüne Paprika

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backpapier oder Alufolie
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 30.7g, Eiweiß 46.2g, Kohlenhydrate 74.9g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit **3/4 der Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze kross anbraten.



4. Salsa herstellen

Währenddessen für die **Salsa** die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Pfirsich** halbieren, den Stein entfernen und den **Pfirsich** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **restlichen Zwiebeln** mit den **Pfirsichwürfeln** und der **Paprika** vermengen und mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Joghurt würzen

Den **Koriander** ohne die harten Stängel fein hacken und zusammen mit dem **Joghurt** und 1 Prise Salz verrühren.



3. Hacksauce kochen

Mit der **Gewürzmischung** abschmecken, den **Knoblauch** und die **Bohnen samt Flüssigkeit** unter das **Hackfleisch** mischen und alles weitere 3-5 Min. braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Burritos falten

Die **Tortillas** nach Wunsch mit der **Hacksauce**, der **Salsa** und dem **Joghurt** belegen. Anschließend den **Burrito** zusammenfalten: Die kurze Seite nach oben falten, dann eine der langen Seiten darüberklappen und zur offenen hin Seite eng zusammenrollen. Den **Burrito** in Alufolie oder Backpapier einschlagen und servieren.