



## 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 herzhaften Hackfleisch-Bohnen-Mischung, einer knackig-fruchtigen Pfirsich-Paprika-Salsa und einem cremigen Koriander-Joghurt. Ein Aromenschmaus vom Feinsten!



- Kidneybohnen
- Knoblauchzehe
- Tortillas <sup>1</sup>
- Zwiebel
- Chili-con-Carne-  
Gewürzmischung
- frischer Koriander
- Rinderhackfleisch
- Joghurt <sup>7</sup>
- Pfirsich
- grüne Paprika

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backpapier oder Alufolie
- große Pfanne

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



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



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.



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



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



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.



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.

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**