



Frühstücksburrito mit Greek White & Ei

mit Bohnen, Guacamole und pikanter Salsa



20-30min



3-4 Personen

Du hast auch morgens schon mal Lust auf etwas Herzhaftes? Oder frühstückst sowieso erst zur Mittagszeit? Dann sind diese prall gefüllten Burritos mit würzigen Bohnen, Rührei, Greek White und cremiger Guacamole perfekt! Dazu servierst du eine pikante Salsa aus angerösteten Tomaten und Koriander. Ein Traumstart in einen schönen Tag!

- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Peperoni
- 20g Koriander
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Pck. Tortillas ²
- 150g Violife Greek White
- 2 Pck. Guacamole

- 2TL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 702kcal, Fett 36.4g,
Kohlenhydrate 63.8g, Eiweiß 23.5g



Die **Tomaten** halbieren, **3 Tomatenhälften** grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Korianderblätter** abzupfen, die **Korianderstiele** aufbewahren. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



In einem mittelgroßen Topf 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Tomatenwürfel**, die **restlichen Zwiebeln**, die **Bohnen**, 2-3EL Wasser, **½-1TL geräuchertes Paprikapulver** und 1 Prise Salz in den Topf geben und 4-5Min. sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



Eine große Pfanne mit 2TL Olivenöl stark erhitzen. Die **Tomatenhälften** mit der Schnittfläche nach unten, die **½ der Zwiebeln** und die **Peperonihälften** in das heiße Öl geben und einige Minuten braten, bis deutliche Röstspuren zu sehen sind. Sollten die **Zwiebeln** zu schnell dunkel werden, diese herausnehmen und die **Tomaten-** und **Peperonihälften** weiter anrösten.



Die **Eier** mit einer Gabel verquirlen und mit 1 Prise Salz würzen. In der Pfanne mit 2TL vegane Margarine bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 2-3Min. ein nicht zu trockenes **Rührei** zubereiten. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne auswaschen.



Die **Tomatenhälften**, die **angerösteten Zwiebeln**, die **Peperonihälften** und die **Korianderstiele** in ein hohes Gefäß geben und mit 2TL Essig, **1TL geräuchertem Paprikapulver**, 1TL Salz und 1 Prise Zucker fein pürieren. Die Pfanne auswaschen und aufbewahren.



8 Tortillas nacheinander in der Pfanne auf jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 15Sek. erwärmen. Den **Greek White** zerkrümeln. Die **Bohnen**, das **Rührei**, die **Guacamole**, den **Greek White** und den **Koriander** auf die **oberen ⅔ der Tortillas** verteilen. Das untere Drittel über die **Füllung** klappen und die Seiten einknicken. Die **Burritos** mit der **Salsa** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**