



Cajun-Gemüseburrito mit Fetasaucе

gefüllt mit würzigem Tomatenreis



ca. 30min



3-4 Personen

Wer mal wieder an seiner Falt- und Rolltechnik feilen möchte, darf das heutige Gericht gern als Versuchskaninchen benutzen: leckere vegetarische Burritos mit einer Füllung aus gebratenem Gemüse und herzhaftem Tomatenreis, garniert mit einer salzig-cremigen Fetasaucе. Unser Tipp zur Fertigstellung: Erst die Seiten einklappen und die Burritos dann der Länge nach so eng wie möglich von unten nach oben aufrollen. Gutes Gelingen!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 100g Feta³
- 2 Pck. Tortillas²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wer möchte, kann die Tortillas auch aufeinanderstapeln und ca. 40Sek. bei 800W in der Mikrowelle erwärmen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 968kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 128.2g, Eiweiß 24.0g



1. Tomatenmark anrösten

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden, dann in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Das **Tomatenmark** und 1 kräftige Prise Zucker zufügen und unter regelmäßigem Rühren 1-2Min. weiterbraten, bis das **Tomatenmark** dunkler wird.



4. Fetasauce mixen

Den **Feta** mit 6EL Mayonnaise, 2TL hellem Essig und 2EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einer feinen **Sauce** pürieren, je nach gewünschter Konsistenz ggf. teelöffelweise Wasser zugeben.



2. Reis kochen

Den **Reis** gleichmäßig unterheben und kurz mitrösten, dann mit 600ml Wasser ablöschen und mit ½TL Salz würzen. Einmal aufkochen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.



5. Tortillas belegen

8 Tortillas nacheinander in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden. Die warmen **Tortillas** mit der **Fetasauc** bestreichen und die **Reis-Gemüse-Mischung** darauf verteilen, dann die Seiten einklappen und der Länge nach zu **Burritos** aufrollen.



3. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 4TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. zart und gar braten, mit ½TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Die **Gewürzmischung** unterheben und ca. 1Min. weiterbraten. Das fertig gebratene **Gemüse** zum **Reis** in den Topf geben, untermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne auswaschen.



6. Körnchen für morgen

Der Reis hat nicht komplett in die Burritos gepasst? Kein Problem! Übriger Tomatenreis lässt sich entweder als Beilage zu den Burritos genießen oder am nächsten Tag knusprig anbraten.