



Hackfleischburritos mit Paprika und Lauch

dazu Karotten-Kreuzkümmel-Salat



ca. 25min



4 Portionen

Wir lieben Burritos! Sie sind ratzfatz zubereitet und begeistern die Kleinsten ebenso wie die Großen. Die heutige herzhafte Füllung aus gebratenem Hackfleisch, knackiger Paprika und zartem Lauch wird da keine Ausnahme sein. Die würzige Joghurtsauce und ein erfrischender Karottensalat mit Limette und Kreuzkümmel machen den Genuss komplett. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Becher Joghurt²
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 2 gelbe Karotten
- 2 Pck. Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wer keine Mikrowelle hat, kann die Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. // Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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



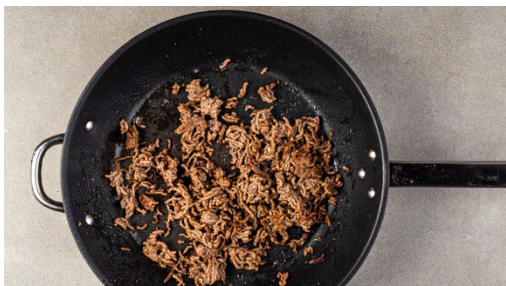
1. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** jeweils längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



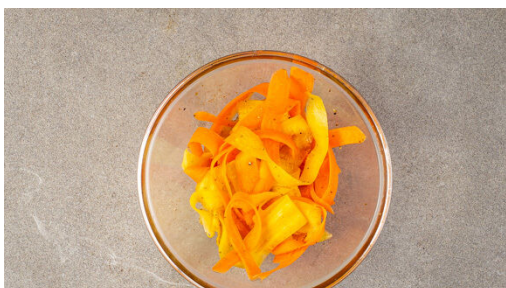
4. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit der **mexikanischen Gewürzmischung** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl sowie **½TL Kreuzkümmel-Gewürzmischung** und **½TL Salz** bei starker Hitze ca. 2Min. kross anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



5. Salat zubereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Den **restlichen Limettensaft** mit **2TL Limettenschale**, der **½ der restlichen Kreuzkümmel-Gewürzmischung**, 2TL Honig, 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Karotten** mit dem **Dressing** vermengen und nach Belieben mit mehr **Kreuzkümmel-Gewürzmischung** abschmecken.



3. Lauch mitbraten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** hinzufügen und bei mittlerer Hitze in 5-6Min. weich braten. Die **Hackfleischfüllung** nach Geschmack mit der **½ des Limettensafts** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



6. Fertigstellen & servieren

4 Tortillas aufeinanderstapeln und in der Mikrowelle bei 900W ca. 20Sek. erwärmen. Den Vorgang mit weiteren **4 Tortillas** wiederholen. Das **Hackfleisch**, die **Paprika** und den **Joghurt** nach Belieben mittig auf den **Tortillas** verteilen, dann die **Tortillas** von rechts und links über die **Füllung** klappen und fest aufrollen. Die **Burritos** mit dem **Salat** servieren.