



## Mexikanische Tortillas

mit Rinderhack und Limettenschmand



30-40min



2 Personen

Wir machen Burritos! Die sind nicht nur ratzfatz zubereitet, die Mischung aus tomatigem Rinderhack, süßem Mais, knackiger Gurke und frischem Dill ist so wunderbar erfrischend. Wir rühren noch schnell einen Joghurtdip und schon können wir die Tortillas nach Wunsch befüllen. Klein und Groß werden begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- Joghurt 7
- rote Paprika
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- gemahlener Kreuzkümmel
- Weizen Tortillas
- passierte Tomaten
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- unbehandelte Limette
- frischer Dill
- Landgurke
- Dose Mais

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 24.2g, Kohlenhydrate 73.4g, Eiweiß 46.4g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Umluftofen auf 180°C vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Mais** im Sieb abtropfen lassen. **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.



### 2. Burritomasse zubereiten

In einem Topf 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Hackfleisch** ca. 4-5 Min. anbraten. Nun **Zwiebeln, Paprika** und **Knoblauch** hinzufügen und weitere 2-3Min. braten. Dann mit dem **Kreuzkümmel** nach Geschmack bestäuben, kurz mitrösten und schließlich mit den **passierten Tomaten** ablöschen. Für ca. 7-10Min. einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gurke vorbereiten

Die **Gurke** evtl. schälen, der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun die **Gurkenstücke** in dünne Streifen schneiden.



### 4. Joghurt zubereiten

Inzwischen die Schale der **Limette** abreiben und den Saft auspressen. 1-2TL Abrieb zusammen mit 1-2EL **Limettensaft** und dem **Joghurt** vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Dill hacken

Die **Tortillas** für ca. 1-2Min. im Ofen erwärmen. Den **Dill** grob hacken. Inzwischen den **Mais** zu der **Hackmasse** geben und kurz erwärmen.



### 6. Burritos fertigstellen

Die **Tortillas** ausbreiten und die **Hackmasse** darauf verteilen, dann etwas von dem Limonenjoghurt und schließlich die **Gurken** und den **Dill** darauf verteilen. Die **Burritos** einwickeln und mit dem übrigen **Joghurt** servieren.