

## Mexikanische Tortillas

mit Rinderhack und Limettenschmand



30-40min



3-4 Personen

Wir machen Burritos! Die sind nicht nur ratzfatzt 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!

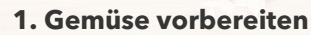
- Zwiebel
- frischer Dill
- Knoblauchzehe
- Weizen Tortillas
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- unbehandelte Limette
- Griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- passierte Tomaten
- Dose Mais
- gemahlener Kreuzkümmel
- Landgurke

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreihe
- Kochtopf
- Sieb

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

Energie 650kcal, Fett 24.3g,  
Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 41.9g



## 2. Burritomasse zubereiten

### 3. Gurke vorbereiten

#### 4. Joghurt zubereiten

## 5. Dill hacken

## 6. Burritos fertigstellen

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