



## Cajun-Gemüseburrito mit Fetasauce

gefüllt mit würzigem Tomatenreis



ca. 25min



2 Portionen

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 herhaftem Tomatenreis, garniert mit einer salzig-cremigen Fetasauce. 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

- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 50g Feta <sup>3</sup>
- 1 Pck. Tortillas <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1022kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 128.2g, Eiweiß 24.1g



### 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 mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Das **Tomatenmark** und 1 Prise Zucker zufügen und unter regelmäßigen Rühren 1-2Min. weiterbraten, bis das **Tomatenmark** dunkler wird.



### 2. Reis kochen

Den **Reis** gleichmäßig unterheben und kurz mitrösten, dann mit 300ml Wasser ablöschen und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Einmal aufkochen, dann abgedeckt bei niedriger Hitze 12-14Min. köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.



### 3. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. zart und gar braten, mit 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Die **½ der 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 auswischen.



### 4. Fetasauce mixen

Den **Feta** mit 3EL Mayonnaise, 1TL hellem Essig und 1EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einer feinen **Sauce** pürieren, je nach gewünschter Konsistenz ggf. teelöffelweise Wasser zugeben.



### 5. Tortillas erwärmen

**4 Tortillas** nacheinander in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. **Tipp:** Alternativ die **Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen.



### 6. Tortillas belegen

Die warmen **Tortillas** mit der **Fetasauce** bestreichen und die **Reis-Gemüse-Mischung** darauf verteilen, dann die Seiten einklappen und der Länge nach zu **Burritos** aufrollen. Ggf. **übrige Reis-Gemüse-Mischung** als Beilage zu den **Burritos** servieren.