



Burritos mit Schawarma-Pilzen

und Bohnen-Reis-Gemüse



unter 20min



4 Portionen

Es soll schnell gehen, aber ein bisschen selber kochen möchtest du auch? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich. Die nahrhafte Lunch-Bowl mit Reis, Bohnen und Gemüse ist vorgegart und wird mit wenigen weiteren Zutaten zu einer noch köstlicheren Mahlzeit. Wenig Aufwand, viel Genuss!

- 1 Pck. Tortillas ¹
- 2 Pck. vegane Schawarma-Pilze ²
- 4 Lunch Bowls mit Reis, Kidneybohnen & Gemüse
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung

- Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne

Energie 787kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 22.9g

Die__ Tortillas__ nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen.

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. erhitzen.



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

Inzwischen die **Reis-Bowl** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in 2-Min. erwärmen, dann mit der **Gewürzmischung** verrühren. Die **Tortillas** mit der **Reis-Bowl** und den **Pilzen** belegen, zu **Burritos** aufrollen und servieren.



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Smoothies**, feine Desserts oder schnelle Proteinsnacks. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**