



## Burrito Bowl mit Rinderhack und Bohnen

mit Salsa und Tortillachips mit Käse



20-30min



3-4 Personen

¡Ay, caramba! Es geht mal wieder nach Mexiko, und heute haben wir sämtliche Genüsse der Einfachheit halber in eine Schüssel gepackt: Diese bunte Bowl mit würzigem Hackfleisch, schwarzen Bohnen, knusprig überbackenen Tortillachips, frischem Salat und Tomatensalsa wird sich direkt in deinem sonnenhungrigen Herzen einnisten. Damit es nicht zu heiß wird, kühlen wir mit einem frisch-limettrigen Dip. Fernweh kann so schmackhaft sein!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 1 Packung Tortillas 1
- 1 Packung Pizzakäse 7
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- 2EL Ketchup

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

## Kochtipp

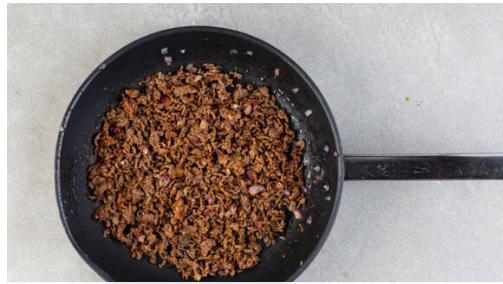
Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 882kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 68.3g, Eiweiß 41.6g



**1. Hackfleisch anbraten**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** und die **1/2 der Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze kross anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Bohnen mitgaren**

Die **Bohnen** in einem Sieb abgießen, zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und erneut mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. garen, dabei nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben, falls die Mischung zu trocken wird.



**3. Tortillas backen**

Die **Tortillas** übereinander legen und wie eine Torte in lange Dreiecke schneiden. Vorsichtig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise **Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen, mit dem **Käse** bestreuen und 5-7Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und die **Tortillachips** knusprig sind.



**4. Dip anrühren**

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Crème fraîche** mit den **restlichen Zwiebeln**, **1/2TL Limettenabrieb**, je 1-2 Prisen Salz und **Gewürzmischung** sowie 2EL Wasser verrühren.



**5. Salsa zubereiten**

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden und mit 2EL Ketchup, **1TL Limettenabrieb** und 2-3 Prisen Salz vermengen.



**6. Salat zubereiten**

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem **Limettensaft**, 2EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Zucker vermengen. Die **Hackfleisch-Bohnen-Mischung**, den **Salat** und die **Tortillachips** in tiefen Schalen nebeneinander anrichten. Nach Belieben mit der **Salsa** und dem **Dip** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.