

Burritos mit roten Bohnen

Für 4 Portionen

1 rote Zwiebel
1 grüne Chilischote
1 EL Öl
500 g Rinderhack
1 Dose Kidneybohnen (425 g)
1 Dose gewürfelte Tomaten
1 Dose Bohnenpüree
1/2 TL Currypulver
1 TL Kreuzkümmelsamen,
4 Weizentortillas, 30 cm Durchmesser
Salz

Außerdem:

Öl oder Butter für die Form
90 g Sauerrahm
125 g frisch geriebenen Käse,
z. B. Manchego oder Gouda

„Scharf und würzig muss sie sein, die Füllung der Burritos. Nicht umsonst erfreut sich die mexikanische Küche weltweit so großer Beliebtheit. Burritos—zum Reinbeißen gut!“

Frank Meissner

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**



(1) Die Zwiebel schälen und fein hacken. Von der Chilischote die Samen entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel- und Chiliwürfel darin 1 Minute anschwitzen. Das Rinderhack zufügen und alles bei großer Hitze braten, dabei das Fleisch mit einem Holzlöffel bröselig zerkrümeln.

(2) Die Kidneybohnen, die gewürfelten Tomaten und das Bohnenpüree untermischen. Currypulver, Kreuzkümmel und Salz hinzufügen und alles bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

(3) Die Tortillas mit der Hackfleischfüllung bestreichen und aufrollen. Eine feuerfeste Form mit Öl oder Butter austreichen und die Tortillas mit der Naht nach unten in die Form legen. Die Oberfläche mit Sauerrahm bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

(4) Die gefüllten Tortillas bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Herausnehmen und die Burritos heiß servieren.

