

MARLEY SPOON



Rindfleisch-Bohnen-Burritos

mit Pfirsichsalsa und Koriandercreme



30-40min



3-4 Personen

Wir sind immer wieder überrascht, wie viel köstliche Füllung man in eine Tortilla einwickeln kann: Die Burritos, die du heute servierst, sind prall gefüllt mit einer herzhaften Hackfleisch-Bohnen-Mischung, einer knackig-fruchtigen Pfirsich-Paprika-Salsa und einem cremigen Koriander-Joghurt. Ein Aromenschmaus vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 grüne Paprika
- 1 Pfirsich
- 10g frischer Koriander
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Tortillas ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Backpapier

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 779.0kcal, Fett 29.6g, Eiweiß 47.2g, Kohlenhydrate 72.9g



1. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Fleisch anbraten

Das **Hackfleisch** mit ca. **3/4 der Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze kross anbraten.



3. Fleischsauce kochen

Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** abschmecken, den **Knoblauch** und die **Bohnen samt Flüssigkeit** unterrühren und alles weitere 3-5Min. braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Salsa zubereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Pfirsich** halbieren, den Stein entfernen und den **Pfirsich** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **restlichen Zwiebeln** mit den **Pfirsichwürfeln** und der **Paprika** vermengen und mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Joghurt einrühren

Den **Koriander** ohne die harten Stängel fein schneiden und mit dem **Joghurt** und 1 Prise Salz verrühren.



6. Burritos falten

In einer zweiten großen Pfanne nacheinander die **Tortillas** ohne Fett von beiden Seiten erwärmen. Die **Tortillas** mit der **Hacksauce**, der **Salsa** und dem **Joghurt** belegen und zusammenfalten: Dazu die kurze Seite nach oben falten, dann eine der langen Seiten darüberklappen und zur offenen hin Seite eng zusammenrollen. Die **Burritos** nach Wunsch in Backpapier einschlagen und servieren.