



Mexican Style Burritos:

Bohnenpaste

- 1 Dose weiße Bohnen
- 60g getrocknete Tomaten
- 2 EL Frischkäse oder Crème Fraîche
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL Honig
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf (alternativ ½ TL Cayenne Pfeffer oder 1 TL Piment d'espelette)
- 1 TL geraspelte Zwiebel
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- Optional: Saft einer halben Limette, frischer Schnittlauch

Würziges Hack

- 400g Rinderhackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker oder Honig
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf (alternativ ½ TL Cayenne Pfeffer oder 1 TL Piment d'espelette)
- 2 TL Hackfleischgewürz (alternativ: ¼ TL Kreuzkümmel, ½ Senfmehl, ½ TL Koriander gemahlen, ½ TL Bohnenkraut, ¼ TL Cayenne Pfeffer)
- Salz, Pfeffer

Außerdem

- 8 Tortillas (gerne nach meinem Rezept für Tortillas mit Sauerteig)

- 2 rote Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 Avocados
- ½ Gurke
- 1 Bündel frischer Koriander
- 200g Crème Fraîche oder Schmand

Anleitung:

Die Zutaten für die Bohnenpaste in einen Multizerkleinerer geben, zu einer Paste pürieren und beiseitestellen.

Für die Hackfleischfüllung die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Das Hackfleisch in einer Pfanne von allen Seiten kross anbraten, dann Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und für ein paar Minuten mit anrösten. Tomatenmark sowie Zucker hinzufügen und ebenfalls für ein paar Minuten anrösten. Zuletzt mit den Gewürzen abschmecken.

Die Paprika in grobe Stücke schneiden und in etwas Olivenöl und optional mit etwas Rosmarin ein paar Minuten anrösten. Sie sollte etwas weicher, aber noch leicht knackig sein. Mit Salz abschmecken.

Die Tortillas zuerst mit etwas Bohnenpaste und Crème Fraîche bestreichen, anschließend etwas Hackfleisch darauf geben und zuletzt mit Gurke, Avocado und frischem Koriander belegen. Die Tortillas aufrollen und servieren.