



Rezept

Burritos kochen mit Philipp und Jonas

Vorab Info:

Das Rezept ist so gestaltet, dass es besonders einfach für Kinder umsetzbar ist. Man kann sehr viel variieren und anpassen wenn man die entsprechende Kompetenz in der Küche besitzt!

Zutaten für 4-6 Personen:

Ca. 12 Maisfladen oder Wraps
(Maisfladen sind authentischer)

Hackfleisch (500g) (wahlweise auch Hühnchen)

250g Kidneybohnen

250g Mais

3 Rote Zwiebeln

Eine Dose Tomaten

Etwas Tomatenmark

Sour Cream

Gewürze

Öl o.ä.
zum fetten



Als erstes das Fleisch in etwas Öl anbraten.

Sobald das Fleisch braun ist, die klein gehackten Zwiebeln dazu geben.

Danach die vorher abgegossenen Bohnen und den Mais hinzugeben.

Anschließend den gesamten Inhalt der Tomatendose in die Pfanne gegeben.

Den Inhalt der Pfanne weiter köcheln lassen und mit Gewürzen abschmecken.

Etwas der Füllmasse auf einen der Maisfladen geben und ihn von allen Seiten nach innen falten, um eine Art Tasche zu erhalten.

Der Burrito wird mit Sour Cream als Topping serviert.

Guten Appetit!

