

## SALLY'S TEX-MEX-BURRITOS / CHILI-WRAPPS



Feurig-scharfe Hackfleischfüllung mit aromatischen Limetten-Bohnen und Schmandcreme.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

### ZUBEREITUNG

Brate für die Hackfleischfüllung das Hackfleisch im heißen Olivenöl rundherum an. Füge die fein gehackte Zwiebel und die Chilis hinzu und brate sie für ca. 2-3 Min. mit. Füge das Tomatenmark und die Gewürze hinzu und brate es kurz mit. Lösche alles mit Wasser ab und füge den Honig hinzu. Füge die Schokolade und den Mais aus der Dose hinzu und lasse es für ca. 5-6 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Füge zum Schluss die Cocktailtomaten hinzu und rühre sie für ca. 30 Sek. ein. Ziehe sie anschließend vom Herd herunter.

Gieße die Bohnen ab, wasche sie ab, und lasse sie gut abtropfen. Lasse das Olivenöl in einer Pfanne sehr heiß werden. Füge die Bohnen hinzu und brate sie sehr scharf an bis sich Röstaromen entwickeln und die Bohnen aufplatzen. Füge Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer hinzu und verrühre es. Reibe die Limettenschale ab, presse Saft aus und vermische es. Lösche die Bohnen mit dem Limettensaft ab und lasse es kurz einkochen. Ziehe sie anschließend vom Herd.

Verrühre den Schmand mit Salz und Pfeffer. Schneide den Chicorée Salat in feine Streifen.

Erwärme die Weizen-Tortillas ggf., damit sie weich werden. Verteile nun zuerst die Hackfleischfüllung darauf, richte darüber die Bohnen, den Schmand und den Salat an und rolle die Wraps auf.

Die Wraps schmecken warm und kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### HACKFLEISCH-FÜLLUNG:

- 400 g** Hackfleisch (Rind)
- 2 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 2** Chilischoten
- 3 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- Pfeffer
- 1 Pr.** Zucker
- ½ TL** Chiliflocke
- ½ TL** Cayennepfeffer
- nach Belieben Tabasco
- 150 ml** Wasser (bis zu)
- ½ TL** Honig
- 150 g** Mais aus der Dose
- 10 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Cocktailtomaten

### BOHNEN:

- 1** Dose Kidney-Bohnen
- 1 EL** Olivenöl
- ½ TL** Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Salz und Pfeffer
- 1** Limette

### AUSSERDEM:



## SALLYS TEX-MEX-BURRITOS / CHILI-WRAPS

- 200 g** Schmand
- Salz, Pfeffer
- Chicorée Salat