

Burrito-Tortilla mit Hackfleisch, Mais, Salat, Jalapeno

Für 18 Portionen

18 Tortillas	1 kg Hackfleisch, gem.	800 g Tomaten, stückig
2 Zwiebel	400 ml Wasser	1 Eisbergsalat
1 Glas Jalapeños	1 Dose Mais	1 Flasche Käsesauce
1 Pck. Gewürzmischung	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Zwiebeln fein hacken. Salat in 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden.

Hackfleisch in einer großen Pfanne krümelig braten. Kurz bevor es beginnt Farbe zu nehmen, die Zwiebeln dazugeben. Wenn beides Farbe genommen hat, die Würzmischung einrühren, die gehackten Tomaten unterrühren und dann das Wasser dazugeben. Nun so 10-15 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

Die Tortillas kurz in der Mikrowelle erwärmen und dann mit dem Hackfleisch, etwas Mais, den Jalapenos und einem Ring aus Salat belegen. Etwas von der Käsesoße über den Salat geben und die Tortilla einschlagen, so dass eine Rolle entsteht.

Tipp:

Das Ganze kann man auch schön als Büfett anrichten und durch andere Zutaten erweitern damit sich jeder sein Burrito individuell belegen kann. Das ist dann auf einer Feier mal was anderes.

NN am 24. Juni 2025