

BURRITO MIT HACKFLEISCH

Zutaten

- 300g Rindshackfleisch
- 2 EL Öl
- 2 Limetten
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL [Paprika Scharf](#)
- 200g gekochter Langkornreis
- 1 Dose Beans
- 1 Avocado
- 200g Tomaten
- 200g Reibkäse
- 4 grosse Weizentortillas
- 4 EL [Koriandergrün](#)

Hackfleisch in Öl anbraten. Die Hälfte der Limetten auspressen. Rest in Schnitze schneiden. Limettensaft und Sojasauce zum Hackfleisch geben. Mit Paprika mischen. Hackfleisch warm halten. Reis und Bohnen separat erwärmen. Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Scheiben schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Etwas Reibkäse in einer beschichteten Pfanne ausstreuen und schmelzen lassen. Tortilla darauflegen und andrücken. Dann stürzen und mit etwas Hackfleisch, Reis, Bohnen, Tomaten, Avocado und Koriander belegen. Seitliche Ränder einklappen und straff einrollen. Halbieren. Mit restlichen Tortillas gleich verfahren. Mit Limettenschnitzen servieren.

