



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in spanischen Burritos

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Paprika 180 g (Sorte nach Wahl)

- 4 Weizentortillas
- 500 g Hackfleisch
- 250 g Crème fraîche
- 200 g Passierte Tomaten
- 150 g Geriebener Käse
- 150 g Kidneybohnen
- 150 g Mais
- 2 Paprika (1x Rot, 1x Grün)
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 1 Chilischoten
- Gewürze: Salz, Pfeffer,
Kreuzkümmel (optional)
- 1 Handvoll Koriandergrün (optional)
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf dem Grill oder im Ofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Währenddessen: Die Paprika und Frühlingszwiebel klein hacken. Die Chilischoten putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebel und Paprika dazu geben und alles etwa 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilischoten würzen. Die passierten Tomaten dazugeben, Mais und Kidneybohnen unterrühren. Die Masse einige Minuten einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.
3. Die Tortillas mit Crème fraîche bestreichen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in vier gleichgroße Stücke teilen und jeweils ein Stück auf die vier Tortillas geben, mit Koriandergrün bestreuen.
4. Die Tortillas zu Burritos aufrollen und in der Mitte teilen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten