

¡Arriba! 7 würzig gerollte Burrito-Überraschungen



Bunt gefüllt
7 WÜRZIGE BURRITOS



Tortillas mit Hähnchen, Salsa und Guacamole © Tina Kollmann | Food und Co

Fiesta, Fiesta Mexicana! Nein, wir haben Karneval dieses Jahr nicht vorgezogen oder sind an den Ballermann ausgewandert. Schuld an unserem Ohrwurm sind unsere Blogger, die uns dieses Mal mit ihren 7 Ideen rund um den Burrito beglücken. Mal würzig-scharf, mal frühstückstauglich mild - hier wird gerollt, was nicht niet- und nagelfest ist. Eins ist sicher: Den langen Flug nach Mexiko kannst du dir bei diesen Genussrollen sparen!

Tortillas mit Hähnchen, Salsa und Guacamole

Das Rezept für den Klassiker zu Hause verrät uns Tina: Feurige Salsa trifft auf gaumenschmeichelnde Guacamole. Ein Klecks Sour Cream und Tortilla-Fladen dazu und wir sind genauso eingewickelt wie ihr würziges Mexiko-Hähnchen! [Zum Rezept](#)

Burritos mit Rindfleischmole und Erdnüssen

Seelenstreichler mit Biss: Bei Sascha und Torsten trifft würzig-kräftige Rindfleischmole auf samtige dunkle Schokolade und verwöhnt unsere Gaumen. Schon bei der zartschmelzenden Käsedecke wollen wir in den Genusshimmel abdriften! Damit wir trotzdem am Boden der (leckeren) Tatsachen bleiben, knuspern salzige Erdnüsse gleich mit. Da greifen wir gleich mehrmals zu! [Zum Rezept](#)

¡Arriba! 7 würzig gerollte Burrito-Überraschungen



Burritos mit Rindfleischmole und Erdnüssen © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Frühstücksburritos mit Korianderrührei, Tomatensalsa und Avocado

Der mexikanische Urlaub für dein Körnerbrötchen und Frühstücksei! Sabrina und Steffen bringen uns den Urlaub neben die Kaffeetasse und servieren uns Frühstücksburritos! Alles Gute aus dem Klassiker, nur im morgendlichen Gewand: Korianderrührei trifft auf würzige Tomatensalsa und cremige Avocado. So gerne sind wir lange nicht aufgestanden. [Zum Rezept](#)



Frühstücksburritos mit Korianderrührei, Tomatensalsa und Avocado © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go go

Burrito Asia Style mit Ei und Hühnchen

So nah waren sich Asien und Mexiko vorher noch nie! Stephanie wickelt luftige Weizenfladen um Hähnchen in Joghurt-Limetten-Asia-Marinade und uns um den Finger! Dazu gesellen sich ein paprikascharfes Spiegelei, Hot Chili Sauce und eine milde Limetten-Honig-Majo. [Zum Rezept](#)

¡Arriba! 7 würzig gerollte Burrito-Überraschungen



Burrito Asia Style mit Ei und Hühnchen © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Bunte Gemüse-Salsa-Wraps

Völlig von der Rolle sind wir dank Catrin! Ihre Gemüse-Wraps sind nicht nur schnell gewickelt und mitgenommen, sondern liefern auch unterwegs einen Schärfekick. Bei ihr gesellt sich zu den bunt gefüllten Fladen nämlich feurige Salsa: Fingerfood, das du nicht mehr missen möchtest (oder musst)! [Zum Rezept](#)



Bunte Gemüse-Salsa-Wraps © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Überbackene Burritos mit Chorizo

Die Lasagne macht es vor: Unter einer Schicht Käse ist alles besser! Oder unter zehn. Wie käsige deine Kruste auf unseren Burritos sein soll, ist dabei dir überlassen. Einzige Bedingung: Das würzige Fingerfood mit Chorizo, Kartoffeln und frischer Sour Cream solltest du so richtig genießen! [Zum Rezept](#)

¡Arriba! 7 würzig gerollte Burrito-Überraschungen



Überbackene Burritos mit Chorizo

Vegane Burritos mit Grillgemüse und Quinoa

Mexiko und Kühe gehören für dich nicht zusammen? Kein Problem! Verpass deinem Burrito eine vegane Füllung aus Zucchini und Auberginen. Für Crunch und Creme sorgen Bohnenmus und Quinoa. Mit einem Löffel oder zwei des Diphelden Guacamole überzeugst du auch deine Steak-Freunde! [Zum Rezept](#)



Vegane Burritos mit Grillgemüse