

Cheeseburger Burrito

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch
120 ml Ketchup
120 ml Senf
2 Gewürzgurken
100 g gehackte Tomaten (Dose)
4 Weizentortillas
4 Kirschtomaten
1/4 Eisbergsalat
150 g Cheddar
1 Esslöffel Öl

Ein guter Cheeseburger ist schon eine verdammt gute Erfindung. Ein Burrito aber auch ... Trödel nicht lange rum, denke nicht zu viel nach und mach einfach beides zusammen. Mixe saftiges Hack mit schmelzendem Cheddar. Gib noch ein paar gehackte Tomaten und ein, zwei Blätter Salat für das gute Gewissen dazu und wickle alles in eine super weiche Weizentortilla. Was? Du liest hier immer noch und bist noch nicht am Schlemmen? Keine Panik, den Burrito hast du in maximal 25 Minuten fertig gerollt in deiner Hand. Dann mal hopp hopp.

- 1 -

Gewürzgurke hacken. Tomaten in Scheiben schneiden und Cheddar reiben.

- 2 -

Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Rinderhack 5 Minuten anbraten. Senf, Ketchup und gehackte Tomaten aus der Dose dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend beiseitestellen.

- 3 -

Weizentortilla auslegen und mit Hackmischung, Tomaten, Gurken, Cheddar und Salat belegen. Tortilla unten und oben ca. 3 cm einklappen und anschließend einrollen.