

Tex-Mex aus dem Ofen: Überbackene Burritos mit Chorizo

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

300 g Chorizo
200 g geriebener Käse
4 große Weizentortillas
1 rote Paprika
1 Zwiebel
1 Zweig(e) Koriander
6 kleine Kartoffeln
1 Esslöffel Öl
4 Esslöffel Saure Sahne
Salz, Paprika

Genuss-Tunig für jeden Burrito: Die Tex-Mex-Rolle einfach mal im Ofen überbacken. Unter dem schmelzenden Käse wartet eine Füllung aus würziger Chorizo und knusprig gebratenen Kartoffeln, mit erfrischender Sour Cream - alles eingerollt in der großen Tortilla. Das geht als Fingerfood direkt aus dem Ofen auf die Faust.

Wie das mit dem füllen und rollen am besten klappt, verrät das [Burrito-Grundrezept](#).

- 1 -

Ofen auf 190 °C Oberhitze vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen. In kleine Würfel schneiden.

- 3 -

Chorizo, Paprika und Zwiebel würfeln. Koriander hacken.

- 4 -

Chorizowürfel anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten, aus der Pfanne nehmen.

- 5 -

Öl in die Pfanne geben und Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Chorizo-Mischung zugeben und Koriander unterrühren.

- 7 -

Tortillas nacheinander in einer Pfanne oder Mikrowelle erwärmen. Füllung mittig auf Tortillas verteilen. Mit je 1 Esslöffel saurer Sahne und geriebenem Käse toppen.

- 8 -

Gegenüberliegende Seiten der Tortillas einklappen und zum Burrito aufrollen. Mit restlichen Tortillas genauso verfahren.

- 9 -

Burritos nebeneinander in eine Auflaufform legen und mit

Tex-Mex aus dem Ofen: Überbackene Burritos mit Chorizo

restlichem Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten überbacken.