



Zeitaufwand: **20–30 Minuten**

Kategorie: **Hauptgericht**

Küchenutensilien: **Messer, Pfanne, ggf. Kontaktgrill**



1. Hackfleisch würzen (♠) und mit etwas Öl in der Pfanne braten.
2. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.
3. Das Gemüse (♥) klein schneiden und das Dosen-gemüse mit kaltem Wasser abwaschen.
4. Nun wird der Wrap belegt. Ich empfehle, mit dem Käse anzufangen, damit er nachher außen liegt und gut schmilzt. Nicht überfüllen ;)
5. Zusammenfalten: erst die rechte und linke Seite zur Mitte klappen und mit den Fingern halten. Dann die lange Seite unten nach oben über die Füllung falten und aufrollen.
6. Die gerollten Burritos kommen nun in den Kontaktgrill oder in eine beschichtete Pfanne und werden von allen Seiten gebacken, bis sie etwas Farbe bekommen haben.

Für einen Burrito

- Wraps
- 200 g Hackfleisch
- ½ TL Paprika edelsüß (♠)
- ½ TL Pfeffer (♠)
- ½ TL Salz (♠)
- 1 EL Tomatenmark
- Eisbergsalat (♥)
- Tomate (♥)
- Mais
- Kidneybohnen
- geriebener Käse