

Mexikanische Burritos

Für 6 Portionen

Für die Füllung:

400 g Hackfleisch (Lamm, Rind)	200 g Tomaten	125 g Dosen-Mais
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kreuzkümmel	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
6 EL Schmand	200 g Parmesan	

Für die Tortillas:

200 g Weizenmehl	150 ml Wasser	1 TL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Tomaten einritzen, blanchieren, Schale abziehen, Kerne entfernen und fein würfeln.

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Die Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen, trocknen, schälen, würfeln; die Zwiebeln schälen und würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Paprika hinzufügen, alles ca. 5 min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel kräftig würzen. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten, die gewürfelten Tomaten und den Mais unterheben. Die Masse einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit den Gewürzen und Zucker abschmecken.

Tortillas:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten; diesen 15 min. gehen lassen, in 8-12 Teigstücke portionieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (1mm) ausrollen.

In einer Teflon-Pfanne von beiden Seiten ohne Öl kurz braten.

Burritos:

Die Tortillas mit Schmand bestreichen, die Hackfleischmasse darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen, zu Burritos aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und ca. 5 min. backen (bis der Käse zerlaufen ist).

Sofort servieren.

NN am 02. Juni 2015