



# Mexikanische Burritos

**Backofen:** 220° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 10 min  
**Zubehör:** großer Ofenzauberer "James"

## Zutaten für 6 Stück:

6 Tortilla-Wraps  
500 Rinderhack  
2 EL Rapsöl  
1 große Zwiebel  
1 roter oder gelber Paprika  
1 Dose Kidney-Bohnen  
1 kleine Dose Mais  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
1 TL gemahlener Kümmel  
1 TL Chili con Carne Gewürz  
1 Dose (400g) Pizzasauce  
1 EL Zucker  
200 g Schmand  
200 g geriebener Gouda  
100 g Cheddar in Scheiben

extra Schmand zum Dippen

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden.

Hackfleisch mit Rapsöl in der Edelstahl-Wokpfanne scharf anbraten.

Zwiebel und Paprika zufügen und 5 min garen.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Chili con Carne Gewürz abschmecken.

Tomatenmark einrühren und anrösten.

Dann Pizzasauce, Zucker, abgetropften Mais und abgetropfte Kidneybohnen zufügen und alles gut einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Bei Bedarf nochmals nachwürzen.

Wraps dünn mit Schmand bestreichen und die Hackfleischmasse gleichmäßig auf die 6 Wraps verteilen.

Mit geriebenem Gouda bestreuen und aufrollen.

Alle nebeneinander in den James setzen, mit restlichem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min überbacken.



