



Burritos (8 Stück)

1	Zwiebel	schälen, fein würfeln
1	Knoblauchzehe	schälen, fein schneiden
2 EL	Öl	Zwiebeln und Knoblauch anbraten
500 g	Hackfleisch	kräftig mit anbraten
1TL	Mexikanisches Gewürz (z.B. Seasoning Mix von Fuego)	Mit dem Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, Mais und Bohnen in die fertige Soße geben und kurz erwärmen, kräftig würzen!
½ TL	Salz	
etwas	Ketchup, scharf	
100 ml	Wasser	
1 Glas	Mais, ab gespült	
1 Dose	Kidneybohnen, ab gespült	
1	Limette	auspressen
1	Avocado	schälen, fein würfeln und in den Limettensaft geben
1	Paprikaschote	waschen, fein würfeln
1	Chilischote	waschen, entkernen, sehr fein schneiden
1-2	Tomaten	waschen, fein würfeln
Etwas	Eissalat	waschen und in feine Streifen schneiden
1 Becher	Creme Fraiche	Zutaten in kleinen Schälchen vorbereiten und Tortillas leicht erwärmen (dürfen nicht trocken werden!). Am Tisch kann dann jeder sein Burrito nach eigenem Geschmack füllen.
8	Tortillas	
1	Mexikanische Tomatenwürzsauce	