Burritos

Dieses Rezept für Burritos ist preiswert und einfach und deshalb nicht nur bei Studenten sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

	Fleischfüllung (oder Bohnenfüllung)
40 g	Käse (gerieben)
80 ml	Salsa (zum Garnieren)

Für die Weizentortilla

200 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
2 EL	Pflanzenöl
200 ml	Wasser (warm)

Zubereitung

1. Für die Burritos zunächst die Weizentortillas zubereiten. Hierzu Mehl, Backpulver, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig kneten und daraus Tortillas formen.

2. Tortillas portionsweise in einer Pfanne ohne Fett backen, sobald sie blasen werfen, müssen sie gewendet werden. Aus der Pfanne nehmen.

3. Fleischfüllung oder Bohnenfüllung in einem kleinen Topf erwärmen und auf den Tortillas verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und eng zusammenrollen. Die Seiten einklappen, so dass die Füllung nicht herauslaufen kann. Auf Teller verteilen und mit Salsa servieren.

Tipp

Zu den Burritos schmeckt Reis und Salat.