



Spanischer Burrito mit ROUGETTE mariniertem Grillkäse

Zutaten für 4 Portionen:

**1 Packung ROUGETTE mariniertes
Grillkäse, 180g**

(Sorte nach Wahl)

4 Weizentortillas

500 g Hackfleisch

150 g Kidneybohnen

150 g Mais

200 g passierte Tomaten

2 Paprika (1 x rot, 1x grün)

150 g geriebener Käse

2 Stangen Frühlingszwiebel

250 g Creme Fraiche

1 Chilischoten

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
(optional)

1 Handvoll Koriandergrün (optional)

2 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Den Marinierten Grillkäse auf dem Grill oder im Ofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Währenddessen: Die Paprika und Frühlingszwiebel klein hacken. Die Chilischoten putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebel und Paprika dazu geben und alles etwa 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilischoten würzen. Die passierten Tomaten dazugeben, Mais und Kidneybohnen unterrühren. Die Masse einige Minuten einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
3. Die Tortillas mit Creme Fraiche bestreichen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Grillkäse in vier gleichgroße Stücke teilen und jeweils ein Stück auf die vier Tortillas geben, mit Koriandergrün bestreuen.
4. Die Tortillas zu Burritos aufrollen und in der Mitte teilen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten