



Burritos mit St. Mang „Der Würzige“

Zutaten für 4 Personen

8 Weizen Tortillas	2 Avocados
4 Eier	250 g Kidneybohnen
15 g Schnittlauch	2 g Paprikapulver, rosenscharf
4 Nektarinen	2 g Kreuzkümmel, gemahlen
400 g Kartoffeln, festkochend	20 g Rote Chilischote
360 g St. Mang Rubius „Der Würzige“	4 EL Öl
100 g Babyspinat	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, dabei etwas Platz für die Tortillas lassen. Kartoffeln mit 1 EL Öl, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer vermengen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Min. backen, bis diese weich sind.
2. Währenddessen Kidneybohnen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar hindurchfließt. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
3. 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kidneybohnen und gehackter Chili nach Belieben hinzugeben und für 2 – 3 Min anbraten. Danach mit gemahlene Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com



Burritos mit St. Mang „Der Würzige“



Zubereitung

4. Eier in einer Schüssel zusammen mit dem Schnittlauch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in derselben Bratpfanne erhitzen und Eier darin unter langsamen Rühren bei geringer Hitze zum Stocken bringen. Wenige Minuten reichen hierfür aus.
5. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und in Streifen schneiden. St. Mang Rubius "Der Würzige" in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Tortillas in den letzten 1 – 2 Min. der Kartoffel Backzeit mit auf das Backblech legen und erwärmen. Käse, Rührei, Bohnen, Avocado, Kartoffelwürfel und Babyspinat in die Mitte eines Tortilla Wraps geben (diesen nicht überfüllen). Tortilla von den Seiten her zusammenfallen. Dann von unten vorsichtig eng aufrollen.



