

Burrito mit Rindfleisch, Champignons & Mais

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.387 kJ / 570 kcal

Fett: **22 g** Eiweiß: **31 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Burritos:

100 g Champignons
0,5 Zwiebel
0,5 rote Chili
1 EL Pflanzenöl
200 g Rindsfaschiertes
0,5 rote Paprika
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
200 g Zuckermais aus der Dose
1 g gehackter Koriander
2 Tortillas

Für die Sauce:

2 EL Sauerrahm
1 zerdrückte
Knoblauchzehe
1 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Champignons - **0,5** Zwiebel - **0,5** rote
Chilischote - **1 EL** Pflanzenöl - **200 EL**
Rindsfaschiertes - **0,5** rote Paprika - **1 EL**
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **200 g**
Zuckermais in Dosen - **1 g** gehackter Koriander
Champignons in Scheiben und Paprika in Würfel
schneiden, Zwiebel und Chili fein hacken.
Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die
Zwiebel, die Chili and die Champignons 1 Minute
anbraten. Rindsfaschiertes und Kikkoman
Sojasauce hinzufügen und unter ständigem Rühren
2 Minuten braten. Die Paprika zugeben und
weiterbraten, bis das Fleisch anfängt zu bräunen
und die Paprika weich wird. Zuckermais hinzufügen
und 2 Minuten erhitzen. Mit Koriander bestreuen,
gut vermischen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Schritt 2

2 EL Sauerrahm - **1** zerdrückte Knoblauchzehe - **1**
TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2**
Tortillas
Sauerrahm mit Knoblauch und Kikkoman
Sojasauce verrühren. Jeweils die Hälfte des
Faschierten auf die Tortillas geben, mit Sauce
beträufeln, fest einwickeln und goldbraun grillen.