



# Frühstücks-Burritos mit gerösteten Kartoffeln & Ei



## Zutaten

Menge	
1	rote Zwiebel
3 Zweige	Thymian
4	Eier
1	Limette
500 g	Kartoffeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Crème fraîche
6 Scheiben	Bacon
1	rote Chilischote
3 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
2 große	Maistortillas
60 g	Cheddar
4 Zweige	Koriander
1	Avocado
	Salz
	Chiliflocken
4	Kirschtomaten

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 4979 kJ, 1190 kcal, 68 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 86 g Fett, 587 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**schnell** **spicy**

## Zubereitung

Hast du Lust auf ein richtig gutes herzhaftes Frühstück? Dann solltest du unbedingt diesen extrem leckeren Breakfast Burrito probieren! Der Frühstücks-Burrito ist das perfekte Frühstück, wenn du mal wieder Lust auf etwas richtig Deftiges hast! Für unseren Breakfast Burrito haben wir zuerst würzige Kartoffelwürfel im Ofen geröstet und Bacon gebraten. Dazu haben wir ein leckeres Rührei mit Cheddar und Chili gemacht und als Soße eine schnelle Crème fraîche mit Knoblauch und Limette. Das Highlight unseres leckeren Breakfast Burritos ist aber definitiv die cremige Avocado! Wenn du alle Zutaten vorbereitet hast, musst du nur noch eine Tortilla mit den Zutaten füllen, zusammenrollen und kurz in einer Pfanne anrösten. Dann ist der perfekte Breakfast Burrito auch schon fertig! Mache unseren Breakfast Burrito für dein nächstes Sonntagsfrühstück also unbedingt mal nach, so einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann die Kartoffeln würfeln und mit einer gepressten Knoblauchzehe, Olivenöl, ein paar Thymianblättchen, Chili, Salz und Pfeffer vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun rösten, zwischendurch einmal wenden.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die anderen Dinge vorbereiten. Dazu den Käse raspeln, die Eier in einer Schüssel zusammen mit Salz und Pfeffer verquirlen, dann den Käse untermischen. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Tomaten und Chilischote ebenfalls würfeln, die Avocado halbieren und in Scheiben schneiden. Für die Soße vermischt du die Crème fraîche mit Limettenabrieb, einer weiteren gepressten Knoblauchzehe sowie Salz und Pfeffer.

### Step 3:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten rösten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fett schüttest du bis auf einen Esslöffel weg und brätst die Zwiebel- und Chiliwürfel darin an. Anschließend die Eier dazu geben und alles zu einem Käserührei vermischen.

### Step 4:

Nun erwärmst du die Tortillas kurz in einer großen Pfanne. Dann mit Rührei, Kartoffeln, Bacon, Avocado, Tomaten, etwas Koriander sowie zwei Esslöffel Crème fraîche belegen und fest zusammenrollen.

### Step 5:

Nochmals kurz in der Pfanne erwärmen, dann in Butterbrotpapier wickeln, halbieren und mit der restlichen Crème fraîche servieren.