



# Gebackene Burritos mit Salsa-Soße und saurer Sahne



## Zutaten

### Für die Chimichangas:

1 Packung	Tortilla-Wraps
200 ml	feurige Salsa-Soße
1 TL	Kumin
500 g	Rinderhackfleisch
1 Dose	schwarze Bohnen
	Salz
1 Dose	Mais
200 g	Cheddar, am Stück
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Olivenöl

### Für das Topping:

1 Bund	Koriander
200 g	Saure Sahne
2	Limetten
4	Tomaten

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3117 kJ, 745 kcal, 64 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 39 g Fett, 95 mg Cholesterin, 3,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**spicy**

## Zubereitung

Leckeres aus der Tex-Mex-Küche: Chimichangas sind frittierte oder gebackene Burritos, die wir mit einer leckeren Hackfleisch-Bohnen-Füllung zubereitet haben. Unsere Chimichangas sind nicht nur super einfach zubereitet, sondern auch mega lecker! Bei der Füllung haben wir uns für Rinderhackfleisch entschieden, welches zusammen mit schwarzen Bohnen, Mais und Salsa-Soße in einer Pfanne angebraten wird. Zusammen mit etwas geriebenem Cheddar wird die Füllung der Chimichangas in Tortillas gerollt. Dann kommen die Chimichangas noch kurz in den Ofen und werden anschließend mit einer Mischung aus saurer Sahne, Koriander, Tomaten und Limetten garniert. Schon hast du deine leckeren Chimichangas im Handumdrehen fertig! Das Beste aber ist, dass du dir die Füllung der Chimichangas komplett mit deinen Lieblingszutaten selber zusammenstellen kannst. Also worauf wartest du noch? Probiere das Rezept für unsere Chimichangas direkt einmal aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Rindfleisch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Jetzt gießt du die Bohnen und den Mais ab. Die Bohnen kurz mit Wasser abspülen. Anschließend gibst du die Bohnen, den Mais und die Salsa-Soße zum Fleisch. Mit Kumin, Salz und Pfeffer würzen. Nun vermischt du alles und lässt die Füllung kurz aufkochen.

### Step 2:

Um die Tortillas gut zu formen, kannst du sie in einer Pfanne kurz erwärmen. Den Cheddar reiben. Jetzt gibst du ca. 2 EL Füllung etwas unterhalb der Mitte auf die Tortillas und streichst die Füllung glatt. Eine Handvoll Käse aufstreuen. Jetzt rollst du den unteren Rand der Tortillas über die Füllung, klappst die linke und die rechte Seite zu und rollst den Chimichanga bis alles gut verschlossen ist. Diesen Schritt kannst du bei den anderen Tortillas wiederholen.

### Step 3:

Dann legst du alle fertigen Tortillas auf ein Blech mit Backpapier und bestreichst sie mit etwas Olivenöl. Nun kommen die Chimichangas für ca. 20 Minuten in den Ofen bis sie leicht knusprig und braun sind. Zum Schluss kannst du Chimichangas mit saurer Sahne beträufeln und mit gezupften Koriander, geviertelten Tomaten und Limetten garnieren.