

Kochen mit Klaus

Mexikanische Geflügel-Burritos (🌶️)

Zutaten: (Für 6 Burritos)

- 400 g Hähnchen- oder Putenbrustgeschneitzeltes, 3 Knobizehen,
- Olivenöl, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprika,
- 3 EL Tomatenmark, 80 ml Rotwein, 1 Dose Chilibohnen,
- Cayennepfeffer, 1 kl. Dose Mais, Sour Creme, Petersilie, Oregano,
- Rosmarin, ½ Eisbergsalat, 1 Pck. Weizen Wraps, Chilifäden

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Salat in Streifen schneiden. Mais abgießen.



2. Geflügel in Olivenöl anbraten, Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel u. Cayennepfeffer würzen. Knobi, Paprika u. Knobi nacheinander mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Chilibohnen u. Rotwein ablöschen, aufkochen. Mais mit Kräutern unterheben u. warmhalten.



3. Wraps beidseitig mit Wasser bestreichen u. nach Angabe kurz erwärmen, dann jeden Wrap mit Salat, Sauce u. etwas Sour Creme belegen. Mit Chilifäden garnieren. Nach Belieben einrollen oder falten.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

