



Vollgemüse Mexican Burrito



Zubereitungszeit:
25 Min.

**Zutaten:****für 4 Burritos:**

- 4 [Beetgold Tortillas](#)
 - 250 g gekochte Bohnen (Kidney oder schwarze Bohnen)
 - 1 gelbe Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Öl
 - 1/2 TL geräucherte Paprika
 - 1/2 TL Kreuzkümmel gemahlen
 - 1/2 TL Salz
 - 1/4 TL Pfeffer
 - 1/4 TL Chilipulver
 - 1 EL Tomatenmark
 - 100 ml Wasser
-
- 120 g ungekochter Reis
 - 100 g Mais
 - 1 Avocado
 - 1/2 rote Zwiebel
 - 1/2 Limette
 - Salsa Sauce
 - Koriander (optional)
 - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Reis in Salzwasser kochen oder Reis vom Vortag verwenden. Optional kann kleingeschnittener Koriander unter den fertigen Reis gemischt werden. Die gelbe Zwiebel kleinschneiden und mit dem Öl in einer Pfanne anbraten. Kleingeschnittene Knoblauchzehe dazugeben und unter häufigem rühren für 1-2 Minuten mitbraten lassen. Die Bohnen und die Gewürze (geräucherte Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Chilipulver) unterrühren, Tomatenmark dazu und mit Wasser aufgießen. Köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Avocado entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale nehmen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Rote Zwiebel kleinschneiden und unterrühren. Mit dem Saft einer halben Limette und etwas Salz abschmecken. Beetgold Vollgemüse Tortilla auflegen und in der Mitte Reis, Bohnen, Guacamole, Mais und Salsa Sauce schichten. Zusammenfalten und genießen.