



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Burritos mit St. Mang Rubius würzig

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**

Zutaten

2 St. Mang Rubius würzig
8 Weizen Tortillas
4 Eier
15 g Schnittlauch
4 Nektarinen
400 g Kartoffeln festkochend
100 g Babyspinat
2 Avocados
250 g Kidneybohnen
2 g Paprikapulver rosenscharf
2 g Kreuzkümmel
20 g rote Chilischote
4 EL Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Kartoffeln mit 1 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen, bis diese weich sind.
2. Währenddessen Kidneybohnen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar hindurchfließt. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kidneybohnen und gehackter Chili nach Belieben hinzugeben und für 2 – 3 Minuten anbraten. Danach mit gemahlener Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.
3. Eier in einer Schüssel zusammen mit dem Schnittlauch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen und Eier darin unter langsamen Rühren bei geringer Hitze zum Stocken bringen. Die Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und in Streifen schneiden. Rubius in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tortillas in den letzten 1 – 2 Minuten der Kartoffel Backzeit mit auf das Backblech legen und erwärmen. Käse, Rührei, Bohnen, Avocado, Kartoffelwürfel und Babyspinat in die Mitte eines Tortilla Wraps geben. Tortilla von den Seiten her zusammenfallen. Dann von unten vorsichtig eng aufrollen.



Weitere Rezepte unter [st-mang.com](https://www.st-mang.com)