

Kochen mit Klaus

Mexikanische Wraps mit Hack

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 Rinderhack, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 rote Paprika, Pfeffer,
- Salz, 3 EL Tomatenmark, Petersilie, 1 EL Paprikapulver, 2 Tomaten,
- Olivenöl, 100 ml Rotwein, Salsa Dip (hot), 1 Dose Chilibohnen,
- 1 kl. Dose Mais, 100 g Schmand, 3-4 große Wraps, ½ Eisbergsalat,
- TK-Petersilie, gerebelter Majoran, 100 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Mais abgießen. Tomaten klein würfeln. Eisbergsalat in Streifen schneiden, waschen u. trocken schütteln.



2. Hack in etwas Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. ½ Tomaten mit Paprika zugeben u. 5 Min. braten. Tomatenmark unterrühren u. einige Min. braten. Chilibohnen (incl. Sauce), Salsa Dip (Menge nach Belieben), Mais u. ½ Käse mit 2 EL Schmand einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Wraps nach Angabe im Ofen erwärmen, Wraps mit Salat, Hacksauce, restl. Tomaten belegen. Käse aufstreuen u. mit Schmand beklecksen. Eine Seite des Wraps umklappen, dann zusammen legen.



Tipp des Chaoten: Es lohnt sich... lecker!!!



Erstellt von Klaus am 09.02.2015