

CRUNCHWRAP XXL – TEX MEX WRAP AUS DEM OFEN



Gefüllte Maistortillas in XXL mit dem extra Crunch! Die Tortillas sind mit einer Hackfleischfüllung und buntem Gemüse und Salat gefüllt. Besonders cremig wird die Füllung durch zwei verschiedene Käsesorten.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG HACKFLEISCHFÜLLUNG

Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf bei hoher Hitze und brate das Hackfleisch darin an, bis es krümelig ist. Füge die gewürfelte Zwiebel hinzu und brate sie 2 Minuten mit an. Rühre das Tomatenmark ein und lösche das Hackfleisch mit den passierten Tomaten ab. Füge etwas Wasser und die Gewürze hinzu und koche die Hackfleischsoße etwa 5-10 Minuten ein. Füge das Wasser nur bei Bedarf hinzu. Die Füllung soll eingedickt sein und nicht flüssig. Lass die Hackfleischfüllung leicht abkühlen.

ZUBEREITUNG DES WRAPS

Zerkrümele den Käse mit den Händen. Schneide die Avocado und Tomaten in kleine Würfel und den Salat in feine Streifen. Reibe den Kashkaval Käse fein. Fette eine ofenfeste Pfanne (z. B. Gusseiserne Pfanne) mit Olivenöl und lege sie mit 6 Maistortillas überlappend aus. Lege eine Maistortilla in die Mitte, um das Loch zu schließen. Fülle nun den geriebenen Weichkäse hinein und verteile die Hälfte des Hackfleisches darüber. Gib nun die Tomaten- und Avocadowürfel, den Mais und die Kidneybohnen darüber und verteile die Salatstreifen darüber. Bedecke die Zutaten mit den Nachos und dem restlichen Hackfleisch. Bestreue das Hackfleisch mit dem geriebenen Kassar Käse und lege eine Tortilla in die Mitte. Klappe nun die Tortillas der Reihe nach in die Mitte zusammen und bestreue sie mit etwas Olivenöl. Backe den Crunchwrap im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für etwa 20-25 Minuten.

ZUBEREITUNG SOUR CREME

Verrühre die saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Essig und Paprikapulver. Schneide den Crunch-Wrap in 8 Kuchenstücke und serviere ihn nach Belieben mit der Sour Cream.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- 3 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Tomatenmark
- 200 g** Tomaten (passiert)
- 100 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Curry
- 1 TL** Chili
- 1 Pr.** Zucker

ZUM FÜLLEN:

- 250 g** Hirtenkäse
- 1** Avocado
- 2** Tomaten
- ½** Eisbergsalat
- 150 g** Mais
- 150 g** Kidney Bohnen
- 200 g** Nachos
- 200 g** Kashkaval Käse
- 8** Tortillas (Weizen oder Mais)

SOUR CREME:



CRUNCHWRAP XXL – TEX MEX WRAP AUS DEM OFEN



- 200 g** saure Sahne
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 EL** Essig
- 1 TL** Paprikapulver