

Cheeseburger-Wraps

Die köstlichen Cheeseburger-Wraps sind ein geniales Fingerfood. Das einfache und schnelle Rezept darfst du nicht verpassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

für die Sauce

1 EL	Ketchup (scharf)
4 EL	Mayonnaise
1 TL	Senf
0.5 TL	Essig
2 EL	Essiggurkerlwasser

für die Fülle

2 Stk.	Wraps
1 Stk.	Tomate
3 Stk.	Essiggurken
250 g	Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch)
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Salatblätter
6 Scheiben	Käse

Zubereitung

1. Für die **Cheeseburger-Wraps** zuerst die Sauce zubereiten. Dafür die Mayonnaise, Ketchup, Senf, Essig und Essiggurkenwasser in einer kleinen Schale verrühren. Die Tomaten und Essiggurken in Scheiben schneiden.

2. Die Wraps mit Faschiertem belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Wraps nacheinander in eine beschichtete Pfanne geben und mit der Fleischseite nach unten anbraten bis das Fleisch gar ist. Danach die Wraps wenden, mit Käse belegen und schmelzen lassen. Mit Tomaten, Salat-Blätter und Gurken belegen und Sauce garnieren. Die Cheeseburger-Wraps einrollen und mit einem scharfen Messer in der Mitte halbieren.

Tipp