

# Mexican Wraps

Dank fertiger Tortillas sind die leckeren Mexican Wraps im Nu fertig. Ein tolles Rezept für ein unkompliziertes Gericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Gesamtzeit:** 0 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Tortillas</a> (fertige)
160 g	Beiried (Rindfleisch)
60 g	Maiskörner
2 Blätter	Salat (Eisbergsalat)
0.5 Stk.	Paprikaschoten (fein gehackt)
100 g	<a href="#">Tomaten</a> (fein gehackt, aus der Dose)
2 EL	Salsa (Würzsauce)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Sonnenblumenöl (Zum Braten)

## Zubereitung

1. Wenn es mal schnell gehen soll, sind **Mexican Wraps** ideal. Beiried mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl auf beiden Seiten rosa braten. In der Zwischenzeit die Tortillas in der Mikrowelle oder in einer Pfanne erwärmen.
2. Salat waschen und in Streifen schneiden, gleichmäßig auf den Tortillas verteilen. Beiried ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika, Tomaten und Beiried auf die Tortillas geben.
3. Salsa darüber träufeln und darauf die Maiskörner verteilen. Tortillas einrollen und servieren.

## Tipp

Zu Mexican Wraps schmeckt ein kräftiges Bier.