

## **Pikante Wraps**

Die pikanten Wraps sind schnell zubereitet. Das würzige Rezept mit Faschiertem, Gemüse und Käse ist ein vorzüglicher Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



## Zutaten

1 EL	Pflanzenöl
250 g	Faschiertes (Hackfleisch)
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
100 g	Käse (gerieben)
150 g	Mais
2 Stk.	Tomaten (mittlere)
1 Stk.	<u>Paprika</u>
6 Stk.	Tortilla-Wraps
6 EL	Salatmayonnaise
6 TL	<u>Chilisauce</u>
	Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

- 1. Für die **pikanten Wraps** das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte einige Minuten gut durchbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen.
- 2. Den Käse reiben, die gewaschenen Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden, und den Mais abtropfen lassen.
- 3. Jetzt die Tortillas laut Packungsanleitung erwärmen. Mit Mayonnaise bestreichen und



pfeffern, mit Faschiertem, Tomaten, Mais, Käse und Chilisauce belegen und mit Salz würzen. Aufrollen, auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp