

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	Pfeffer
100 g	Käse (gerieben)
150 g	Mais
2 Stk.	Tomaten (mittlere)
1 Stk.	Paprika
6 Stk.	Tortilla-Wraps
6 EL	Salatmayonnaise
6 TL	Chilisauce
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