Tortilla-Wraps

Die Tortilla-Wraps sind ein wunderbarer Snack und mit diesem Rezept gelingen sie selbst Kochanfängern.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

6 Stk.	Tortillas
250 g	Faschiertes (vom Rind)
225 g	Spitzkohl
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1 Becher	Sauerrahm
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Chili
1 Prise	Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Den Kohl und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Tomaten in grobe Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Das Faschierte in etwas Öl krümmelig braten und salzen und pfeffern. Den Kohl und die Zwiebel zugeben, mit Salz, Pfeffer & Kreuzkümmel würzen und ca 10 Minuten köcheln lassen.

2. Die Flüssigkeit sollte aber verdampft sein. Die Tomaten, die Petersile, das Chili und den Sauerrahm zugeben, einmal unterrühren und nochmal mit den Gewürzen abschmecken. Die Tortillafladen nun von beiden Seiten in einer trockenen Pfanne erhitzen (so lassen sie sich

besser rollen).

3. Nacheinander nun die Torillas erhitzen, füllen und rollen. Erst das untere Drittel nach oben, danach die beiden Seiten umschlagen, sodass eine Art Tasche entsteht, dann zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen verschließen.

Tipp

Wir essen dazu gerne eine Sour Creme oder eine Knoblauchcreme.