

Smoky Beef Crunch Wrap

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Smoky Beef Crunch Wrap

Smoky Beef Crunch Wrap

120 g Kochsahne

3 Esslöffel McCormick Knoblauch granuliert

450 g Rinderhackfleisch

60 ml Wasser

8 Stück(e) Weizentortillas

200 g geriebener Käse

350 g Eisbergsalat

3 Stück(e) Tomaten

1 Esslöffel Öl

150 g Tortilla-Chips

Smoky Beef Crunch Wrap

1.

1. Kochsahne und 1 TL des Knoblauchpulvers in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseitestellen.

2. Das Rinderhackfleisch in einer großen Pfanne anbraten und überschüssiges Fett abgießen. Das restliche

Knoblauchpulver und das Wasser unterrühren. Die Hitze reduzieren und alles etwa 3 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Einen Weizentortilla auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Etwas Hackfleischmischung in die Mitte geben und kreisförmig verteilen. Mit 2 EL geriebenem Käse bestreuen und 4–6 Tortilla-Chips darauf verteilen. Anschließend jeweils 2 EL Käse, Salat und Tomaten daraufgeben und mit 1 EL der Kochsahne toppen. Die Ränder der Tortilla nach oben über die Füllung klappen, sodass alles gut verschlossen ist.

4. Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Wraps portionsweise mit der gefalteten Seite nach unten in die Pfanne legen und von jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen. Die Crunch Wraps halbieren und nach Belieben mit Guacamole, scharfer Sauce oder Salsa servieren.