



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Crunchwrap mit Hackfleisch

Crunchwrap mit Hackfleisch

1 Esslöffel Don Enrico Burrito Mix

2.5 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5 Weizentortillas

50 g Eisbergsalat

160 g Rinderhackfleisch

100 g Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

100 g Tomaten

0.5 Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

30 g Don Enrico Tortilla Chips Sour Cream

50 g Frischkäse

50 g Saure Sahne

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Don Enrico Habanero Chili Sauce extra hot

Crunchwrap mit Hackfleisch

1.

Frischkäse und Saure Sahne zu einer Creme vermischen und den Sour Cream and Onion Mix gut einrühren.

Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch hineingeben und anbraten. 70 ml Wasser dazu gießen und die Burrito Würzmischung einrühren. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend zur Seite stellen.

Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, Tortilla-Chips mit den Händen zerbröseln und Tomaten klein würfeln.

2 Tortillas mittig zuerst mit dem Jalapeno Käse Dip, dann Hackfleisch, zerbröselten Tortilla-Chips, Eisbergsalat, Tomaten und dem Sour Cream Dip belegen. Dabei rundherum einen ca. 4 cm breiten Rand lassen.

Den halben Tortilla in 2 gleich große Dreiecke teilen. Jeweils 1 Tortilla-Dreieck auf die Füllungen legen und die Ränder vorsichtig umschlagen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und gefüllte Wraps mit den umgeschlagenen Rändern nach unten 3-4 min. bei mittlerer Hitze braten. Dann wenden und weitere 3-4 min. goldbraun braten.

Crunchwraps nach Belieben mit Habanero Chili Sauce garnieren und genießen.