



Pikante Chorizo-Wraps

mit Kartoffeln und Salsa



30-40Min.



2 Personen

Die Chorizo ist eine grobe, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein und kommt ursprünglich aus Spanien und Portugal. Die Paprika gibt der Wurst ihre schöne rote Farbe und trägt dabei auch zum typisch würzigen Geschmack bei. Und der passt ganz hervorragend zu den gerösteten Kartoffeln und dem knackigen Rucola. Dazu gibt es eine frische Salsa aus Knoblauch und Tomaten.

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 Päckchen geräucherte Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Tortillas ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 34.7g, Eiweiß 20.0g, Kohlenhydrate 74.2g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen, trocknen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffelstücke** nun mit dem **geräucherten Paprikapulver**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für ca. 20-25Min im Ofen backen.



4. Chorizo braten

Die **Chorizo** ggf. von der Pelle befreien und in dünne Scheiben schneiden und in einer mittleren Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 3-4Min. von allen Seiten kross anbraten.



2. Gemüse schneiden

Die Tortillas zum Aufwärmen aus dem Kühlschrank nehmen, so lösen sie sich später einfacher voneinander. Inzwischen die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Rucola** grob halbieren.



5. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** in etwas Alufolie einschlagen und für die letzten ca. 2-3Min. mit den **Kartoffeln** im Ofen erwärmen, damit sie sich leichter voneinander lösen lassen.



3. Tomatensauce pürieren

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren in in grobe Würfel schneiden. Die **Tomate** ebenfalls grob würfeln. Alles zusammen in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Stabmixers fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es weniger kräftig mag, verwendet weniger Knoblauch.



6. Tortillas füllen

Zum Schluss die **Tortillas** mit der **Tomatensauce** bestreichen und nach Wunsch mit **Kartoffeln**, **Chorizo**, **Paprika** und dem **Rucola** belegen und einrollen. Mit **restlicher Tomatensauce** als **Dip** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Tortillas** für etwas mehr Stabilität in etwas Alufolie einschlagen.