



V: Wraps mit saftigen Teriyaki-Bällchen

serviert mit Coleslaw und Thai-Basilikum



ca. 25min



2 Personen

Heute wird gerollt! Und zwar erst Hackfleisch zu kugelrunden Bällchen und dann noch Tortillas zu Wraps. Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis mit ganz viel Aroma. Unsere Hackbällchen sind mit Teriyakisauce und Thai-Basilikum verfeinert und bekommen so einen leckeren warm-würzigen Geschmack; der cremig marinierte, selbst gemachte Coleslaw ist schön knackig, und die warmen Tortillas tun ihr Übriges. Köstlich!

- 1 Karotte
- 200g geschnittener Weißkohl
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Zwiebel
- 250g Rinderhackfleisch
- 50ml Teriyakisauce ^{2,4}
- 1 Pck. Tortillas ²
- 2 Knoblauchzehen

- 3½EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ³
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 877kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 69.4g, Eiweiß 35.0g



2EL Mayonnaise mit 1EL Essig, 1TL Zucker und 1TL Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben, dann mit dem **Weißkohl** zum Dressing geben und gründlich untermengen, ggf. etwas verkneten. Den **Coleslaw** bis zum Servieren ziehen lassen.



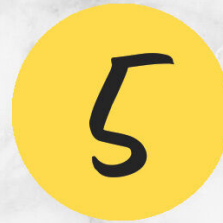
Die **Thai-Basilikumblättchen** von den **Stängeln** zupfen und beiseitelegen, die **Stängel** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Teriyakisauce**, den **Thai-Basilikumstängeln**, den **Zwiebeln**, dem Knoblauch, 1TL Senf und ½TL Salz verkneten.



Das **Hackfleisch** mit angefeuchteten Händen zu 8 etwa golfballgroßen Bällchen rollen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-5Min. braten, bis die **Hackbällchen** außen goldbraun und innen gar sind.



4 Tortillas nacheinander in einer weiteren mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen (oder siehe Tipp in Schritt 6). Anschließend mit einem sauberen Küchenhandtuch bedeckt warm halten.



Den **Coleslaw** etwas ausdrücken, sodass überschüssige Flüssigkeit austreten kann. Die **Tortillas** mit je ½TL Mayonnaise bestreichen und mit der **restlichen Teriyakisauce** beträufeln, dann mit dem **Coleslaw** und den **Hackbällchen** belegen und mit dem **Thai-Basilikum** garnieren. Die **Wraps** einschlagen, aufrollen und servieren, ggf. **übrigen Coleslaw** als Beilage dazu reichen.



Wer keine Lust hat, eine zweite Pfanne zu verwenden, kann die Tortillas auch ganz einfach in der Mikrowelle warm machen. Dafür die Tortillas aufeinanderstapeln, mit einem feuchten Stück Küchenkrepp bedecken und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**