



RS Tex-Mex-Wraps mit Schweinehack

mit Paprika und Apfel-Gurken-Salsa



ca. 20min



3-4 Personen

Schnell, schneller, am schnellsten! Heute geht das Kochen in Windeseile - und doch zauberst du eine Vielfalt an Aromen und Texturen auf den Tisch. In den soften Wraps bettest du herzhaftes Schweinehack und gebratene Paprika auf cremigem Joghurt, der knackig-würzige Apfel-Gemüse-Mix obendrauf wird deine Sinne betören. Los geht's!

- 2 Äpfel
- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 grüne Paprika
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 2 Becher Joghurt ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 691kcal, Fett 31.4g,
Kohlenhydrate 64.3g, Eiweiß 37.5g



4. Hackfleisch anbraten

2. Salsa zubereiten

5. Tortillas erwärmen

3. Paprika braten

6. Anrichten und servieren

Die **Tortillas** mit dem **Joghurt** bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit dem **Paprika-Hackfleisch** belegen, die **Salsa** darübergeben und mit dem **restlichen Oregano** und der **restlichen Chili** garnieren. Die belegten **Tortillas** zu **Wraps** zusammenklappen, ggf. mit Zahnstochern fixieren und servieren.