



Tex-Mex-Wraps mit Schweinehack

mit Paprika und Apfel-Gurken-Salsa



ca. 20min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

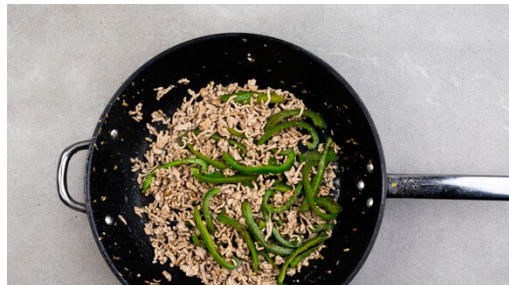
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten schneiden

Die **Äpfel** entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Gurke** auch fein würfeln. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und fein würfeln, dabei ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



4. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** mit **2TL Oregano** in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren 4-5Min. krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Salsa zubereiten

Die **Äpfel**, die **Gurken**, die **Lauchzwiebeln** und **1-2TL Chili** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer vermengen.



5. Tortillas erwärmen

8 Tortillas nacheinander in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen.



3. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Gewürzmischung** verwenden.



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.