



## Indonesische Rindfleisch-Wraps

mit Weißkohl-Erdnuss-Salat und Gurke



ca. 25min



6 Portionen

Wraps sind immer wieder wahre Allrounder. Unsere heutige Version vereint saftiges Hack vom Rind mit einem feinen Weißkohl-Erdnuss-Salat und knackig-frischen Gurken. Mit einer leckeren Gewürzmischung und leicht süßem Ketjap Manis verleihen wir den Wraps einen indonesischen Touch, dem niemand widerstehen kann. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 2 Pck. Erdnussbutter <sup>2</sup>
- 2 Karotten
- 1 Lauchzwiebel
- 400g geschnittener Weißkohl
- 1 große Gurke
- 750g Rinderhackfleisch
- 100ml Ketjap Manis <sup>3</sup>
- 2 Pck. Tortillas <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 717kcal, Fett 33.6g,  
Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 37.0g



### 1. Dressing zubereiten

Die **½ der Gewürzmischung** und die **Erdnussbutter** verrühren. Nach und nach 5TL hellen Essig und 4EL Wasser einrühren. Mit ½TL Salz würzen.



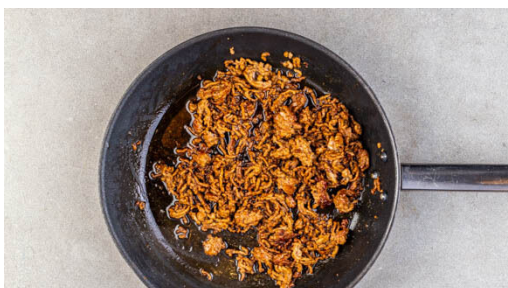
### 2. Salat zubereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Karotten**, die **Lauchzwiebeln** und den **Weißkohl** mit dem **Erdnuss-Dressing** vermengen und das **Dressing** 1-2Min. gut einmassieren, damit der **Kohl** etwas weicher wird.



### 3. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



### 4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und die **restliche Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 3Min. krümelig anbraten. Dann das **Ketjap Manis** zugeben und weitere 2-3Min. braten. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



### 5. Tortillas erwärmen

**4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen, bis alle **Tortillas** erwärmt sind. **Tipp:** Wer keine Mikrowelle hat, kann die **Tortillas** nacheinander in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen.



### 6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Weißkohl-Erdnuss-Salat**, dem **Hackfleisch** und den **Gurken** belegen. Den unteren Rand umschlagen, dann die Seiten einklappen und als **Wraps** servieren.