



RS Paprika-Hackfleisch-Wraps mit Käse

dazu Gurkensalat und Dip



ca. 30min



4 Portionen

Achtung, Spoiler: Am Ende wird kein Krümelchen übrig bleiben! Unsere Wraps füllen wir dieses Mal mit einer sündigen Vielfalt aus grüner Paprika, herzhaftem Hackfleisch und roter Zwiebel. Das Highlight: Wir braten alles in würziger BBQ-Sauce an und bringen schmelzenden Cheddar-Käse mit ins Spiel. Vielleicht hilft uns der frische Gurkensalat oder ein Limettendip dabei, einen kühlen Kopf zu bewahren?

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 2 unbehandelte Limetten
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 große Gurke
- 2 Pck. Tortillas ²
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1121kcal, Fett 76.1g,
Kohlenhydrate 63.8g, Eiweiß 44.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Limetten** halbieren und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **übrigen 3 Hälften** auspressen.



4. Salat & Dip vorbereiten

Die **Crème fraîche** mit **2EL Limettensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **restlichen Limettensaft** sowie 1 Prise Salz vermengen. Ggf. etwas hellen Essig hinzufügen.



2. Gemüse & Hack braten

Die **Zwiebeln** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dann das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und 1TL Salz hinzufügen und weitere 3-4Min. braten.



5. Tortillas füllen

Die **Hackfleischfüllung** auf die **Tortillas** verteilen, den **Käse** darüberstreuen, dann die **Tortillas** rechts und links über die **Füllung** klappen und fest aufrollen. Die Pfanne auswaschen.



3. Sauce köcheln

Die **BBQ-Sauce** und 50-75ml Wasser dazugeben und 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Wraps anbraten

Die **Wraps** in der Pfanne sowie einer zweiten großen Pfanne mit jeweils 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten, dabei zuerst die Seite mit der Naht braten. Die **Wraps** auf Teller verteilen und mit dem **Gurkensalat**, dem **Dip** sowie den **Limettenspalten** servieren.