



## Mexikanische Wraps mit braunen Linsen

und Mais-Limetten-Salsa mit Koriander



ca. 20min



3-4 Personen

Da schlagen nicht nur Vegetarier-Herzen höher: Die köstlich-sättigende Mischung aus gebratenen braunen Linsen und gerösteten Walnüssen, zusammen mit der fruchtigen Tomaten-Mais-Salsa mit Limette und Koriander, getoppt mit geriebenem Käse und in Tortillas gefüllt - ach, da müssen wir wohl gar nicht mehr sagen! Das schmeckt!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose braune Linsen
- 2 Packungen Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 10g Koriander
- 2 unbelandelte Limetten
- 1 Dose Mais
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 2 Packungen Reibekäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Zitronenpresse
- Sieb
- Alufolie

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 942kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 35.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in **feine Würfel**, die **andere Hälfte** in **grobe Würfel** schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die **Walnüsse** grob hacken.



### 2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen! Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, da die **Walnüsse** sonst noch nachdunkeln.



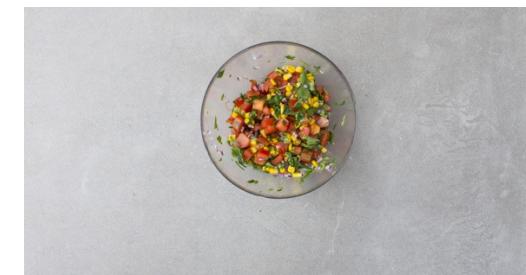
### 3. Linsen garen

Die **groben Zwiebelwürfel** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl 2-3Min. goldbraun anbraten. Die **1/2 der Gewürzmischung** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Linsen** unterrühren und alles weitere 3-4Min. braten, bis die **Linsen** durch die Hitze leicht aufplatzen. Die **Walnüsse** unterheben und mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



### 4. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander** **samt Stängeln** fein schneiden. **1 Limette** abreiben und auspressen, die **übrige Limette** in Spalten schneiden. Den **Mais** im Sieb abtropfen lassen.



### 5. Salsa fertigstellen

Die **übrigen Zwiebeln** mit den **Tomaten**, dem **Koriander**, **1-2TL Limettenabrieb**, **1-2TL Limettensaft**, dem **Mais** und 2EL Olivenöl verrühren. **Tipp**: Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann diese vorher ca. 2Min. in einem Schälchen mit heißem Wasser ziehen lassen, dann abgießen und verwenden. Die **Salsa** mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mehr **Limette** abschmecken.



### 6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 30Sek. erwärmen. Die **Tortillas** mit der **Linsen-Walnuss-Mischung**, der **Salsa** und dem geriebenen **Käse** füllen und mit den **Limettenspalten** servieren.