

Gefüllte Mexican-Wraps

<u>Thema:</u>	Partykracher
<u>Saison:</u>	für einen gemütlichen Abend mit Freunden
<u>Besonderheit:</u>	lässt sich auch gut vorbereiten
<u>Zu Beachten:</u>	frisch aus dem Ofen schmeckt am Besten

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 3-4 Personen)

3	Soft-Wraps (groß – DM 25cm)
1	chinesischer Knoblauch
3	Zwiebel
2	Paprika (1xgelb, 1xrö)
1	Dose Mais (klein)
100 g	Kidney Bohnen
300 g	Rinderfaschiertes
3 EL	Tomatenmark
250 ml	Rama Cremefine
200 g	geriebener Käse
200 g	Creme Fraiche
1 KL	Paprikapulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie
n.B.	Öl



Gramue
www.gramue.com

Zubereitung

Die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Danach das Faschierte gut anrösten, den Knoblauch und den Paprika dazugeben und kurz mitbraten.

Tomatenmark unterrühren und mit dem Rama Cremefine aufgießen. Das Ganze mit dem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und der feingehackten Petersilie würzen und einreduzieren lassen.

Diese Sauce auf die Wraps verteilen, locker einrollen und in eine Auflaufform nebeneinander geben.

Den geriebenen Käse mit Creme Fraiche verrühren und auf den Wraps verteilen. Die Ränder ein bisschen freilassen, damit der Rand knusprig wird. Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°C) ca. 20 Minuten gratinieren, bis der Käse eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Am Besten noch ofenfrisch servieren und bei Bedarf die gesamte Prozedur wiederholen bis alle satt sind 😊



Gutes Gelingen und Guten Appetit