

Wrap - Sonne

Zutaten

- 8 Wraps
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 rote Paprika
- 500g Hackfleisch
- 1 Becher Crème fraîche Kräuter
- Salz & Pfeffer
- 250g Cheddar

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebeln fein hacken, Paprika würfeln, Kidneybohnen und den Mais abgießen und abwaschen. Das Hackfleisch scharf anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen.
3. Tortillafladen mit etwas Kräuter-Crème fraîche bestreichen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Kidneybohnen, Hackfleisch darauf verteilen. Etwas Cheddar darüber streuen. Den gefüllten Wrap aufrollen und halbieren.
4. Die 16 Wraps als Kreis auf die White Lady legen. In die Mitte eine hitzbeständige Schüssel stellen und den restlichen Cheddar hinein füllen.
5. Wrap-Sonne auf dem Rost/unterste Schiene ca. 15-20 Minuten backen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



8 Wraps/
16 halbe Wraps



Ca. 15 Minuten Zubereitung
Ca. 15-20 Minuten Backen



White Lady,
Elfen

Tipp: Wraps können nach Wunsch belegt werden