

# Folded Wrap

mit Weizentortilla



## TIPP

Der Belag kann je nach Lust und Laune variieren – es sollte aber immer mindestens eine Sauce verwendet werden, damit der Wrap beim Ausbacken in der Pfanne nicht zu trocken wird.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 GOLDBLUME Weizen-Wraps
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 ERNTECHATZ Avocado
- 8 EL VILLA GUSTO gehackte Tomaten aus der Dose
- 4 EL ERNTEKRONE Sonnenmais
- 4 EL LECKERROM Mozzarella (gerieben)
- 1 EL BIO SONNE Zitronensaft
- 
- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 200 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch
- 1 EL FRISAN Öl zum Braten
- 1 Prise COOK! Chili
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden oder würfeln.
2. Außerdem das Hackfleisch mit fein gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chili in etwas Öl knusprig anbraten.
3. Das Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale lösen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen – dann mit der Gabel zu einer feinen Creme zerdrücken.
4. Im Anschluss einen Wrap zu je einem Viertel mit Käse, Hackfleisch, gehackte Tomaten, Zwiebeln und Mais sowie der Avocadocreme belegen.
5. Den belegten Wrap an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden und dreimal zusammenfalten.
6. Außerdem die Pfanne, in der das Hackfleisch gebraten wurde, erneut erhitzen und den gefalteten Wrap darin von beiden Seiten goldbraun backen.
7. Mit den übrigen Wraps und dem vorbereiteten Belag wiederholen.