

Tortilla - Wraps

Zutaten (4 Personen)

4 Stk. Tortilla-Wraps

Für die Füllung

1 Stk. Zwiebel
3-4 Scheiben Bacon / Frühstücksspeck
1 Dose Mais
300 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
4 Blätter Romanasalat / Salatherzen
Salz und Pfeffer

Für den Knoblauch-Dip

100 g Naturjoghurt
150 g Creme Fraiche
2 Stk. Knoblauchzehen
2 EL Petersilie
1 Spritzer Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch-Dip

Die Knoblauchzehen und Petersilie sehr fein hacken.
Den Joghurt mit Creme Fraiche gut verrühren. Spritzer Zitronensaft sowie Knoblauch und Petersilie unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Wenn es geht, nun ein paar Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

2. Hackfleischfüllung

Die Zwiebel fein würfeln. Den Speck in feine Streifen schneiden, oder in kleine Stücke. Mais gut abtropfen lassen. Den Salat in Streifen schneiden.
Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Danach die Zwiebelstücke hinzufügen und andünsten. Dann das Hackfleisch ebenfalls hinzugeben und krümelig braten.
Brühe, Mais zur Hackfleischmasse geben und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Pulled Pork Liebhaber:

Ihr könnt natürlich auch statt des Hackfleisches frisch gezupftes Pulled Pork nehmen. Dazu etwas vom Pulled auf dem Grill erwärmen, BBQ Sauce dazu geben und statt des Zitronen Joghurt Dippes auch BBQ Sauce auf dem Wrap verteilen, Salat und Fleisch dazugeben, einwickeln – fertig.

3. Wrap

Die Tortilla-Wraps nach Anleitung erwärmen. Anschließend mit Knoblauch-Dip-Sauce bestreichen. Dann den Salat und die Hackfleisch-Mischung auf den Wraps verteilen. Nach belieben noch etwas Knobli-Sauce darauf geben.
Wraps vorsichtig einrollen.

In der Mitte durchschneiden und mit Knoblauch-Dip servieren.

