



# Mexikanische Wraps

## **Ihr braucht:**

**Tortilla Wraps, 500 g Hackfleisch, 1 Dose Kidney Bohnen,  
1 Zwiebel, 1 Paprika (rot)**

**2 große Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 1 Chili, Petersilie,  
1 EL Öl**

**Gouda (gerieben), Salz und Pfeffer**

## **Für die Soße:**

**1 Tomate, kleine Zwiebel, Chili (nur ein kleines Stück!),  
1 Spitzer Zitronensaft, 1 Paprika (grün), 3TL Saure Sahne,  
1-2 Zehe(n) Knoblauch**

## **So geht`s:**

**Zunächst einmal das Hackfleisch mit der Zwiebel anbraten und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Anschließend die Kidney Bohnen untermengen und nach belieben würzen. 2 Tomaten, eine Zehe Knoblauch und die Chili klein schneiden und mit der gehackten Petersilie und ein wenig Öl vermengen, darauf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die dazugehörigen Zutaten mit dem Pürierstab mixen und anschließend ein wenig salzen. Währenddessen die Tortilla Wraps im Ofen mit Käse bestreuen und sie warm aufbacken. Zum Schluss alles zusammen in den Wrap füllen und genießen.**

**Buen provecho oder einfach Guten Appetit!**

