

Wrap mit Faschierten-Fülle

Zutaten Teig:

Für 5 Stk.

200 g Mehl, 1 TL Salz, 40 g Öl, 100 g Wasser (kalt)

Zutaten Fülle:

200 g Rindfleisch (faschiert), Öl, 1 kleine Dose Mais, 1 EL Tomatenmark, 100 g Tomatensoße, Salz Pfeffer, 1 EL Ketchup, evtl. etwas Chili, Käse gerieben, Joghurt-Sauerrahmssoße mit Knoblauch, Gemüse nach Belieben, Eissalat, ..

Zubereitung Teig:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, Kugel formen und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Aus dem Teig 5 Bällchen formen, diese einzeln sehr dünn zu einem Kreis ausrollen (in der Größe der Pfanne). Die Wraps in einer trockenen Pfanne bei nicht zu hoher Hitze und ohne Fett auf jeder Seite etwa 2 Minuten backen. Im Backrohr bei 130°C warmhalten, dabei immer wieder mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Zubereitung Fülle:

Rindfleisch in heißem Öl scharf anbraten, Tomatenmark, Tomatensoße, Ketchup und Mais dazugeben, gut durchkochen lassen und pikant, würzig abschmecken.

Wraps mit Fleischsoße, Käse, Gemüse nach Belieben und der Joghurt-Sauerrahmssoße füllen und gleich servieren.