

Cheeseburger-Wraps

Für 2 Wraps:

1 Tomate	3 Gewürzgurken	2 Wraps
250 g Rinderhackfleisch	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
4 Salatblätter	6 Scheiben Cheddar	

Für die Burgersauce:

4 EL Mayonnaise	1 EL Ketchup	1 TL Senf
1/2 TL Weißweinessig	2 EL Gurkenwasser	

Alle Zutaten für die Burger-Sauce verrühren. Tomaten und Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Wraps mit Hackfleisch belegen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Wraps nacheinander mit der Hackfleischseite nach unten in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Hackfleisch gar ist. Umdrehen, mit Cheddar belegen und bei geschlossenem Deckel die andere Seite braten, bis der Käse schmilzt.

Dann die Wraps wie folgt belegen: Tomaten, Salat, Gurken. Alles mit der Burger-Sauce beträufeln, die Wraps zusammenrollen und halbieren.

Steffi Sinzenich am 19. Januar 2024