

Überbackene Wraps

Für 4 Personen:

2 Zwiebeln	2 rote Paprikaschoten	1 Knoblauchzehe
1 Dose (212 ml) Gemüsemais	3 Stiele Petersilie	2 EL Öl
500 g gem. Hackfleisch	2 EL Tomatenmark	200 g Schlagsahne
Salz	Pfeffer	4 Weizen-Wraps (17 cm Ø)
100 g mittelalter Goudakäse	100 g Crème-fraîche	

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Mais abgießen und abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse und 2/3 der Petersilie zugeben, weitere ca. 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und vermengen. Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je 5-6 EL Soße in die Mitte jedes Wraps geben und locker aufrollen.

Fertige Wraps in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) legen. Käse grob reiben. Crème fraîche und Käse vermengen, über die fertigen Wraps verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten gratinieren. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit restlicher Petersilie bestreuen.

NN am 19. April 2021