

# TORTILLA-WRAPS MEXIKANISCHE ART

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 8 große Tortilla Wraps
- 350 g Faschiertes vom Rind
- 1 Dose rote Bohnen
- 1 Dose Maiskörner
- 1 roter Paprika
- 1 Zwiebel
- 2EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Fajita Gewürzmischung
- etwas Chili gemahlen
- 1/8l Wasser
- etwas Öl
  
- etwas Pflücksalat
- 16 Zahnstocher

## Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein hacken. Den roten Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Paprika in etwas Öl anrösten, das Faschierte dazugeben und mitrösten bis die rote Farbe verschwunden ist. Danach die abgetropften Maiskörner, Bohnen und Tomatenmark dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen. Fajita Gewürzmischung unterrühren und mit Wasser aufgießen. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Tortilla Wraps einlegen und erhitzen (geht sehr schnell, man sollte die Wraps dabei nicht aus den Augen lassen). Die warmen Wraps auf Teller legen, die untere Hälfte mit Pflücksalat und Fleischfülle belegen, zusammenklappen und mit Zahnstochern befestigt servieren.