

Mexikanische Wraps

Zutaten

500 g Hackfleisch
500 g Hühnchenbrust
2 x Avocado (weich)
2 x Mozzarella
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
2 Packungen Tortilla Wraps
2 Packungen geriebenen Emmentaler
1 Packung passierte Tomaten
1 Packung Sourcream
1 Bund Lauchzwiebeln
halber Eisbergsalat
1 Bund Tomaten
1 Packung Frischkäse
Salz, Pfeffer, Öl, Curry



Zubereitung

Das Hackfleisch mit etwas Öl in eine Pfanne geben und durchbraten lassen.

Anschließend die Kidneybohnen, den Mais und passierte Tomaten dazugeben. Salz und Pfeffer darüber streuen und etwa 5 Min. köcheln lassen.

In einer anderen Pfanne mit etwas Öl die kleingehackte Hühnerbrust braten. Etwas Salz, Pfeffer und Curry dazu geben, rühren und vom Herd herunter nehmen.

Die Avocados mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse vermengen. Anschließend die kleingehackten Tomaten und die Lauchzwiebeln dazu geben. Salz, Pfeffer und Zitrone dazu geben und verrühren.

Nun können die Wraps nach Belieben gefüllt werden. Den Emmentaler drüberstreuen und die Wraps zusammenrollen. Guten Appetit!



Kita Buddelkiste