

Wraps gefüllt mit Faschiertem

Zubereitung

Den weißen Teil der Jungzwiebel und die Karotten in kleine Würfel schneiden. Den grünen Teil der Jungzwiebel und den Knoblauch ebenfalls klein schneiden und beiseite stellen.

Nun den Jungzwiebel (ohne das Grün) in einer Pfanne in etwas BONA Pflanzenöl anschwitzen. Danach Fleisch, Tomatenmark, Karotten und Knoblauch hinzugeben und mitrösten, bis das Fleisch durch ist.

Nun den klein geschnittenen grünen Teil der Jungzwiebel dazu mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischer Petersilie abrunden. Die Masse ein wenig auskühlen lassen.

Danach auf die Wraps verteilen, dass beim Einklappen nichts rausfallen kann (je nach Größe der Wraps kann die Füllmenge variieren). Den Wrap erst von unten ca. 2cm nach oben klappen und dann die beiden Seiten nach innen.

Die Wraps in einen Toastgriller legen und ca. 5-8 Minuten grillen. Zu den Wraps kann man verschiedene Soßen, oder auch einen Salat reichen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Patrick Dobler.

Zutaten

- 1 Pkg. Wraps (ca. 8 Stk)
- 500g Faschiertes Fleisch (Schwein, Rind oder gemischt)
- 1 Jungzwiebel inkl. Grün
- 2 Stk. Knoblauchzehe
- 2 Stk. Karotten
- 3 EL Tomatenmark
- frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- BONA Pflanzenöl zum Braten