

Rezept

Türkische Hack-Wraps

Ein Rezept von Türkische Hack-Wraps, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Hackfleisch	3 EL Ajvar (scharfe Paprikapaste)
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel)	1 Knoblauchzehe
2 EL Öl	Salz
Chiliflocken	1 kleine rote Zwiebel
250 g Salatgurke	200 g feste Tomaten
2 eingelegte milde Peperoni (aus dem Glas)	4 Salatblätter (z. B. Kopfsalat)
175 g Kräuter-Doppelrahmfrischkäse	200 g Schafskäse (Feta)
4 Weizentortillas (ca. 2 cm Durchmesser)	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Hack mit 1 EL Ajvar und Kreuzkümmel verkneten. Knoblauch schälen und dazupressen. Im heißen Öl bei starker Hitze krümelig braten, mit Salz und Chili würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Peperoni abtropfen lassen, Stiele entfernen, Schoten in Ringe schneiden. Salat waschen und trocken tupfen.
3. Frischkäse, 100 g Schafskäse und 2 EL Ajvar pürieren, mit Salz und Chili würzen. Übrigen Schafskäse würfeln. Wraps jeweils mit Käsecreme bestreichen, mit Salat belegen. Hack, Zwiebel, Gurken, Tomaten, Peperoni und Käsewürfel darauf verteilen, mit Salz und Chili würzen. Wraps fest aufrollen, schräg halbieren. Mit Pergamentpapier und Küchengarn umwickeln. Mit Chili bestreut servieren.