

XXL Crunchwraps mit Hackfleisch, Käsesauce und Gemüse



Achtung, Suchtgefahr! Heute gibts Crunchwraps mit einer köstlichen Füllung aus Hackfleisch, hausgemachter Käsesauce und einer extra Knusperschicht.

Diese knusprige Wrap-Variante schmeckt demassen gut, dass direkt eine XXL-Version davon her musste. Obwohl der Wrap wegen seiner Zutaten an Burritos erinnert, wird er nicht wie diese eingerollt, sondern nach dem Schichten mit einem zweiten Fladen belegt, gefaltet und in der Pfanne gebraten.

Für Konsistenzen-Freaks ist die Zwischenlage mit Tortilla-Chips, die dem Wrap die doppelte Portion «Crunch» verleihen, sicher das Highlight. Die Füllung kann natürlich an den eigenen Geschmack angepasst werden, und wer auf Fleisch verzichten möchte, ersetzt das Hack durch eine pflanzliche Alternative.

Tipp: Reste der selbst gemachten Käsesauce eignen sich super zum Dippen der übrigen

Tortilla-Chips...

Käsesauce

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 240 ml Milch
- 200 g Cheddar Käse, gerieben
- ⅛ TL Muskatnuss, gerieben
- Salz & Pfeffer

Crunchwraps

- 2 EL neutrales Öl
- 500 g Hackfleisch
- ½ TL Salz
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- ½ TL Korianderpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- 4 grosse Weizentortillas
- 40 g Asiago oder anderen Käse nach Wahl, gerieben

- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
- 60 g Tortilla-Chips (möglichst flach)
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Salat, gehackt

Käsesauce

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren 1 Minute anschwitzen.
2. Langsam die Milch dazugießen, dabei mit einem Schwingbesen kräftig rühren. Für circa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.
3. Käse einrühren, mindestens 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crunchwraps

1. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin braten, bis es gar ist. Mit Salz, Kreuzkümmelpulver, Korianderpulver, Zwiebelpulver und Knoblauchpulver würzen.
2. Fleisch auf einen Teller geben, restliches Fett aus der Pfanne wischen.
3. Eine grosse Tortilla auf eine Fläche legen, circa 3 EL Käsesauce bis an den äussersten Rand darauf verstreichen.
4. Danach wird in folgender Reihenfolge geschichtet und dabei jeweils ein 5 cm breiter Rand frei gelassen: Hackfleisch, geriebener Käse, Frühlingszwiebel, Tortilla-Chips, Crème fraîche, Salat, Tomaten und Avocado.
5. Die Bratpfanne auf mittlere Hitze vorheizen.
6. Die kleinen Tortillas auf 13 cm Durchmesser zuschneiden und auf dem geschichteten Wrap platzieren. Die Ränder der grossen Tortilla um die kleine Tortilla herumfalten, zuhalten und mit der gefalteten Seite nach unten in die heisse Pfanne geben. Du kannst es dir nicht genau vorstellen? Dann schau dir [dieses kurze Video](#) an.
7. Wraps circa 2 Minuten pro Seite braten, bis sie knusprig sind.
8. Crunchwraps halbieren und geniessen.

Zubereitungsdauer: **50 Minuten**

Luis Felipe Edwards Terraced Carmenère Gran Reserva

Tiefes Purpurrot. Der intensive Duft erinnert an rote Beeren, Vanille und Pfeffer. Wirkt dicht und voll im Körper, mit weichen Tanninen. Anhaltende Fruchtigkeit.

Jetzt im [Weinshop](#) ansehen

