Beef Smashed Wrap - Wraps mit Hackfleisch und Pesto Calabrese

Goldbraun gebratene Wraps mit würziger Hackfleischfüllung, Käse und ORO di Parma Pesto Calabrese

Leicht | 3 Portionen | 35 min.



Diese Wraps mit Hackfleisch sorgen für echten Genuss aus der Pfanne. Würziges Hackfleisch, geschmolzener Käse, cremiger Schmand und ORO di Parma Pesto Calabrese werden in Tortilla-Wraps eingerollt und rundum goldbraun gebraten.

Zutaten

für die Hackleisch-Füllung:

1 Zwiebel (ca. 80 g), fein gewürfelt

400 g Hackfleisch

1 TL Oregano

1 TL Thymian

1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz

Pfeffer

200 g ORO di Parma passierte Tomaten

100 g ORO di Parma Pesto Calabrese

2 EL Öl zum Braten

für die Schmand-Creme:

200 g Schmand

Salz

Pfeffer

außerdem:

250 g Käse, frisch gerieben

6 große Tortilla-Wraps

etwas Petersilie, gehackt, zum Servieren

Schritt 1: Hackfleisch anbraten

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze krümelig anbraten.

Schritt 2: Würzen und Sauce zubereiten

Oregano, Thymian, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Passierte Tomaten und etwa 2 große Löffel ORO di Parma Pesto Calabrese unterrühren.

Schritt 3: Füllung köcheln lassen

Die Pfanne abdecken und die Sauce etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend nochmals abschmecken.

Schritt 4: Schmand-Creme anrühren

Den Schmand mit etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Schritt 5: Wraps füllen

Die Wraps nacheinander mit geriebenem Käse bestreuen. Jeweils 3 bis 4 Esslöffel Hackfleischfüllung und 1 Esslöffel Schmand-Creme darauf verteilen. Die Seiten einklappen und die Wraps fest aufrollen.

Schritt 6: Wraps goldbraun braten

Die Außenseite der Wraps dünn mit etwas Pesto Calabrese bestreichen. Eine Pfanne mit wenig Öl vorbereiten und die Wraps bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel rundum goldbraun anbraten.

Schritt 7: Servieren

Die fertigen Wraps mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort warm servieren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte