

Burger-Wrap



Zutaten (4 Personen):

Wraps & Füllung

- 4 Wraps
- 400g Rinderhackfleisch
- 4 Scheiben Cheddar
- 1 Zwiebel (rot)
- 2 Tomaten
- Salz & Pfeffer

Sauce:

- 4 EL Tomatenketchup
- 2 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- 1 Zwiebel (rot)
- 8 Cornichons

Zubereitung:

Die Tomaten nach Belieben in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Halbringe schneiden. Die Cornichons fein würfeln.

Jetzt die Sauce zubereiten. Hierzu Mayonnaise, Ketchup, Senf, Cornichons, die Hälfte der Zwiebelhalbringe und der Tomatenwürfel verrühren.

Dann jeden Wrap dünn und gleichmäßig mit dem Hackfleisch bedecken, das Hackfleisch sollte hierbei möglichst weit bis an den Rand reichen. Einen Wrap mit der Hackfleischseite nach unten in die Pfanne gegeben und etwa 2 Minuten anbraten, bis das Hackfleisch durchgegart und gebräunt ist.

Den Wrap nun vorsichtig wenden und von der anderen Seite rund 1 Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und die Hackseite mit Salz sowie Pfeffer würzen. So verfahren, bis alle Wraps angebraten sind. Dann auf jedem Wrap eine Scheibe Cheddar auf das Hackfleisch legen, die Sauce darauf verteilen, mit Tomatenwürfeln sowie Zwiebelringen belegen und sofort servieren.