

# Mexikanische Wrap-Platte

6 Tortillafladen (432 g)  
2 EL Olivenöl  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
Salz & Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
2-3 TL Kreuzkümmel  
1-2 TL Zucker  
5 EL Tomatenmark  
150 ml heißes Wasser  
1 TL Gemüsebrühe  
2 Dosen Kidney-Bohnen  
1 Dose Mais  
150 g Gouda



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Öl in der Wokpfanne erhitzen und Hackfleisch darin krümelig anbraten.  
Zwiebel fein würfeln und mit andünsten.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und gut vermischen.

Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

Mit heißem Wasser und Gemüsebrühe ablöschen und **ca. 3 min.** köcheln lassen.

Kidneybohnen und Mais einrühren, **ca. 2 min.** einkochen lassen und abschmecken.

Auf die Fladen jeweils 5 EL Hackfleischmischung verstreichen, aufrollen und in je 6  
Stücke schneiden, mit der Schnittkante auf dem Ofenzauberer verteilen.  
Herausgefallene und übrig gebliebene Hackmasse einfach mit einem Löffel darauf  
verteilen.

Gouda mit der groben Microplane reiben und über die Röllchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**  
**ca. 15-20 min.** überbacken.