

# Griechischer Wrap mit Hackfleisch und Tzatziki

**Für zwei Personen**

**Für den Wrap:**

250 g Mehl	50 g Hartweizengries	2 Eier
1 TL Backpulver	1 TL feines Salz	

**Für die Füllung:**

200 g gem. Hackfleisch	150 g Eisbergsalat	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
100 g Feta	1 Schalotte	2 EL Tomatenmark
1 TL Gyros-Gewürzmischung	Zucker, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Tzatziki:**

50 g Joghurt	50 g Quark	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Wrap:**

Mehl, Hartweizengries, Backpulver, Salz, Eier und 6 EL Wasser zu einem Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und im Eisfach etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Teig aus dem Eisfach nehmen und dünn ausrollen. In einer Pfanne ohne Öl portionsweise ausbacken.

**Für die Füllung:**

Salat waschen, trockenschleudern, in Streifen schneiden und beiseite stellen. Öl in eine Pfanne geben und Tomatenmark mit etwas Zucker anrösten und das Hackfleisch mit der Gewürzmischung ca. 4 Minuten anbraten. Schalotte abziehen, fein hacken, zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Feta grob zerteilen, Gurke waschen und fein schneiden.

**Für das Tzatziki:**

Joghurt mit Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke waschen, raspeln, Knoblauch abziehen, fein hacken und den Dip mit Gurke und Knoblauch abschmecken. Mit etwas Olivenöl verfeinern.

Wrap mit Hackfleisch, Gurke, Feta und Salat belegen und einrollen. In der Mitte halbieren und auf den Teller stellen. Dip in einem kleinen Schälchen neben den Wraps servieren.

Kai Krüger am 10. Januar 2017