Big Mac Wraps

Für 4 Wraps:

500 g Rinderhackfleisch	4 große Tortilla-Wraps	4 Scheiben Cheddarkäse
1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer	1/2 Kopfsalat, Streifen Pflanzenöl	1-2 Essiggurken, dünne Scheiben

Für die Big Mac Sauce:

100 g Mayonnaise	1 EL Senf	2 EL Essiggurken-Relish
1 TL Weißweinessig	1 TL Paprikapulver	1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Zwiebelpulver	Salz, Pfeffer	

Alle Zutaten für die Big Mac Sauce in einer kleinen Schüssel vermischen. Abschmecken und beiseitestellen, damit sich die Aromen verbinden können.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis es durchgegart und leicht gebräunt ist. Dabei das Hackfleisch mit einem Pfannenwender zerkleinern, sodass kleine Stücke entstehen. Die Tortilla-Wraps leicht erhitzen, entweder in einer Pfanne oder in der Mikrowelle, damit sie weicher und leichter zu falten sind.

Auf jeden Tortilla-Wrap eine großzügige Portion der Big Mac Sauce verteilen. Danach etwas vom gebratenen Hackfleisch daraufgeben, eine Scheibe Käse, gewürfelte Zwiebeln, Salatstreifen und einige Gurkenscheiben hinzufügen.

Die Seiten des Tortilla-Wraps einklappen und dann von unten nach oben aufrollen, sodass die Füllung gut verpackt ist.

Den Wrap sofort servieren oder nach Belieben kurz in der Pfanne von beiden Seiten leicht anbraten, um ihn etwas knuspriger zu machen.

Serviervorschläge:

Der Big Mac Wrap schmeckt hervorragend mit einer Beilage von Pommes Frites oder einem frischen Krautsalat. Auch ein paar extra Gurkenscheiben oder Jalapeños können als Garnitur dazu gereicht werden.

Tipps:

Knusprigen Speck oder knusprige Röstzwiebeln hinzufügen, um dem Wrap mehr Textur zu verleihen.

Die Tortilla-Wraps durch Salatblätter ergänzen, um eine kohlenhydratarme Version des Big Mac Wraps zu genießen.

Das Rinderhackfleisch durch pflanzliche Alternativen wie Soja-Granulat oder veganes Hackfleisch ersetzen.

NN am 12. März 2025