



Big-Mac-Rolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 2-3 Personen

Zutaten Wrap:

- 250 g Magerquark
- 3 Eier
- 100 g Cheddar, gerieben
- Salz & Pfeffer

Zutaten Soße:

- 150 g Frischkäse
- 3 EL Gewürzketchup, Curry pikant



Zutaten Füllung:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 Tomate
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Essiggurken
- 3 Scheiben Schmelzkäse, würzig
- Eisbergsalat
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken
- Knoblauchgranulat

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
2. Zutaten für den Wrap in einer Schüssel vermischen und kräftig würzen
3. Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und 20-25 Minuten im Ofen backen
4. Zwiebeln in Ringe, Gurke in dünne Scheiben und Tomate in Würfel schneiden
5. Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten
6. Schmelzkäse hinzufügen und rühren, bis er geschmolzen ist
7. Zutaten für die Soße gut durchmischen
8. Backpapier vom Wrap abziehen und ihn gleichmäßig mit der Soße einstreichen
9. Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Wrap dann von der langen Seite her aufrollen
10. Wrap nochmal ca. 10 Minuten bei 200°C Umluft im Ofen backen und direkt servieren