



# Burger Wrap

in der Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm

## Das brauchst du dafür:

### Sauce:

- 2 EL Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Tomatenketchup
- ½ EL Knobli Senf
- 500 g Rinderhackfleisch
- 4- 6 Wraps
- 4 – 6 Cheddar Käse
- Zwiebel
- Gurke
- Tomaten
- Salat

## So wird's gemacht:

Das kann man schon vorbereiten

### Sauce:

- Joghurt, Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren.
- Gemüse in Stücke schneiden

### Wraps zubereiten:

- Hackfleisch nach Belieben würzen oder natur lassen und dünn/ gleichmäßig auf die Wraps streichen.
- Mit der Fleischseite nach unten in einer Pfanne (ohne Öl) anbraten
- Wrap wenden und mit einer Scheibe Cheddar Käse belegen und weiter braten bis der Käse etwas geschmolzen ist.
- Wrap nun nach Belieben belegen, zusammenklappen und genießen