



# Beef Smashed Wrap - Wraps mit Hackfleisch und Pesto Calabrese

**Goldbraun gebratene Wraps mit würziger Hackfleischfüllung, Käse und ORO di Parma Pesto Calabrese**

---

  Leicht  3 Portionen  35 min.

---



Diese Wraps mit Hackfleisch sorgen für echten Genuss aus der Pfanne. Würziges Hackfleisch, geschmolzener Käse, cremiger Schmand und ORO di Parma Pesto Calabrese werden in Tortilla-Wraps eingerollt und rundum goldbraun gebraten.

## **Zutaten**

für die Hackfleisch-Füllung:

1 Zwiebel (ca. 80 g), fein  
gewürfelt

400 g Hackfleisch

1 TL Oregano

1 TL Thymian

1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz

Pfeffer

200 g ORO di Parma

passierte Tomaten

100 g ORO di Parma Pesto  
Calabrese

2 EL Öl zum Braten

für die Schmand-Creme:

200 g Schmand

Salz

Pfeffer

außerdem:

250 g Käse, frisch  
gerieben

6 große Tortilla-Wraps

etwas Petersilie, gehackt,  
zum Servieren

## **Schritt 1: Hackfleisch anbraten**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze krümelig anbraten.

## **Schritt 2: Würzen und Sauce zubereiten**

Oregano, Thymian, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Passierte Tomaten und etwa 2 große Löffel ORO di Parma Pesto Calabrese unterrühren.

## **Schritt 3: Füllung köcheln lassen**

Die Pfanne abdecken und die Sauce etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend nochmals abschmecken.

## **Schritt 4: Schmand-Creme anrühren**

Den Schmand mit etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

## **Schritt 5: Wraps füllen**

Die Wraps nacheinander mit geriebenem Käse bestreuen. Jeweils 3 bis 4 Esslöffel Hackfleischfüllung und 1 Esslöffel Schmand-Creme darauf verteilen. Die Seiten einklappen und die Wraps fest aufrollen.

## **Schritt 6: Wraps goldbraun braten**

Die Außenseite der Wraps dünn mit etwas Pesto Calabrese bestreichen. Eine Pfanne mit wenig Öl vorbereiten und die Wraps bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel rundum goldbraun anbraten.

## **Schritt 7: Servieren**

Die fertigen Wraps mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort warm servieren.

## **Verwendete Produkte:**

