



Chorizo-Wraps mit Salsa

und Kartoffelwürfeln



20-30min



2 Personen

Wraps sind eines der beliebtesten Streetfoods Mittelamerikas, dort werden sie "Tacos" oder "Burritos" genannt. Die gefüllten Weizen- oder Mais-Tortillas werden mit herzhaften Zutaten gefüllt, von einer würzigen Salsa und Limettensaft getoppt und immer mit der Hand gegessen. Das schmeckt wie im Urlaub!

Was du von uns bekommst

- Tomaten
- Tortilla Hierl ¹
- Petersilie, frisch
- Chorizo
- Kartoffelnetz
- rote Zwiebel
- unbehandelte Limette
- Gemüsemischung scharf

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Tortillas mindestens 40Min. vor dem Kochen bei Zimmertemperatur rauslegen.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 43.6g, Eiweiß 24.8g, Kohlenhydrate 88.8g



1. Kartoffeln backen

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Kartoffeln** waschen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit 1EL Öl, 1/2 TL Salz und der **Gewürzmischung** einreiben. Im Rohr ca. 20-25Min. goldbraun backen.



4. Gemüse schneiden

Zwiebel schälen und fein hacken. **Tomatenstrunk** keilförmig rauschneiden, den Rest möglichst klein würfeln. Eine **halbe Limette** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. **Petersilie** sehr fein hacken.



2. Chorizo vorbereiten

Chorizo-Haut entfernen, dann **Chorizo** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



5. Salsa zubereiten

Tomaten mit **Zwiebeln**, **Petersilie** und **1-2EL Limettensaft** vermischen, dann die **Salsa** mit **1-2TL** der **Chorizo-Öls** oder Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. **4 Tortillas** in der ausgewickten Pfanne jeweils ca. 30Sek. bei mittlerer Hitze erwärmen. Sie sollten noch weich bleiben.



3. Chorizo braten

Eine mittlere Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Chorizowürfel** darin ca. 4-5Min. knusprig anbraten. Die **Würfel** aus der Pfanne nehmen, das evtl. ausgelassene **Fett** in einem Schälchen auffangen.



6. Wraps befüllen

Tortillas mit **Chorizo** und **Kartoffelwürfel** befüllen, die **Salsa** darüber verteilen. Zusammengeklappt mit den übrigen **Kartoffeln** und der übrigen **Salsa** genießen. Nach Geschmack die **Limettenspalten** über den **Wraps** oder den **Kartoffeln** auspressen.