



## Überbackene Gemüse-Hack-Wraps

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 250 g Zucchini
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 100 g Strauchtomaten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 3 EL schwarze Oliven, entsteint
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 6 Tortilla(s)
- 6 EL Schmand
- 200 ml Wasser
- 240 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 75 g Ziegenkäse, mild
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Zucchini waschen, Blütenansatz und Ende abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Strauchtomaten waschen, Blütenansätze entfernen und klein schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten. Das Gemüse zugeben und mitbraten. Die Oliven sowie 1 EL von MAGGI Fix für Bologneser Gratin zur Gemüse-Hack Mischung geben und alles gut vermischen.
4. Tortilla(s) mit je einem EL Schmand bestreichen und die Gemüse-Hack-Mischung auf die Tortilla-Fladen aufteilen. Mit Pfeffer würzen, die Tortilla-Fladen aufrollen und in eine Auflaufform setzen.
5. Wasser zum Bratsatz gießen. Tomaten dazugeben und das restliche MAGGI fix & frisch Bologneser Gratin einrühren und aufkochen lassen. Die Sauce über die Tortilla-Fladen in der Auflaufform gießen.
6. Ziegenkäse (z.B. Ziegengouda) darüber reiben und alles im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. überbacken.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	343 kcal
Fett	18 g
Protein	15 g

🕒 59 Minuten

⊕ 6 Portionen