



## Wrap mit Kürbis und Halloumi

### Zutaten

- 100 g Butternut-Kürbis
- 120 g grüne Paprikaschoten
- 140 g Mais a.d. Dose
- 100 g Kirschtomaten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 200 g Halloumi Grillkäse
- 4 Tortilla(s)

### Zubereitung

1. Butternut-Kürbis waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Den Kürbis und die Paprika hinzufügen und ca. 5 Min. mit braten.
3. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Den Mais und die Kirschtomaten zufügen und weitere ca. 5 Min. mit köcheln lassen.
4. Währenddessen Halloumi Grillkäse in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und den Halloumi Grillkäse goldbraun anbraten.
5. Tortilla(s) nach Packungsanleitung erwärmen und auslegen. Zuerst die Hack-Gemüsemischung auf die Wraps verteilen. Zum Schluss mit Käse belegen und aufrollen. Dieses Rezept wurde von unserer Bloggerin Katrin Jordan erstellt. Vielen Dank dafür. Blog: [www.katimakeit.de](http://www.katimakeit.de)

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	542 kcal
Fett	32 g
Protein	29 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen