



Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 96 g entsteinte Datteln (getrocknet)
- 500 g Lammhackfleisch
- 1 TL Raz el Hanout
- 50 ml roter Portwein
- 150 ml Wasser
- 1 large MAGGI Sauce zu Gulasch (2er Pack)
- 80 g Zitrone(n), unbehandelt
- 0,5 Bund Koriander
- 150 g Joghurt (10 % Fett)
- 1 EL Sesampaste
- etwas Cayennepfeffer
- 200 g Tomaten
- 1 EL Aceto Balsamico
- etwas Zucker
- etwas Salz
- 240 g weiche Tortilla-Fladen
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Datteln ebenfalls in Würfel schneiden. In einer Pfanne Lammhackfleisch krümelig braten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und mitbraten. Datteln unterrühren. Mit Raz el Hanout bestreuen. Mit Portwein ablöschen. Wasser zugießen. MAGGI Sauce zu Gulasch einrühren und zum Kochen bringen und beiseitestellen.
2. Für den Dip: Zitronen heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und von einer Hälfte den Saft auspressen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Hälfte davon zur Seite stellen. Den Rest mit Joghurt, Sesampaste, Salz und Cayennepfeffer sowie Zitronensaft und -Schale verrühren.
3. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Mit THOMY Milde Sonne & Olive Öl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer, Zucker und dem restlichen Koriander vermischen.
4. Tortilla-Fladen nach Packungsangabe erwärmen. Mit der Hackmasse bestreichen. Dip und Tomatensalat darauf verteilen und aufrollen. Den restlichen Dip dazu reichen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	476 kcal
Fett	23 g
Protein	23 g

🕒 38 Minuten

⊕ 6 Portionen