



Teriyaki-Beef-Rolls

Zutaten

- 200 g Rinderhackfleisch
- 50 g Frühlingszwiebel
- 1 EL Sesamöl, geröstet
- 7 EL MAGGI Magic Asia Würzsauce Teriyaki
- 2 Stängel Thai Basilikum
- 0,5 Bund Koriander
- 80 g Salatgurken
- 2 Stück Tortilla-Fladen (Durchmesser 20 cm)
- 2 EL MAGGI Extra Hot Chili Sauce
- 2 TL Sesamkörner, geröstet

Zubereitung

1. Salatgurke waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. Weizenwraps nach Packungsanweisung erwärmen.
3. In einer beschichteten Pfanne Sesamöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. MAGGI Magic Asia Würzsauce Teriyaki zugeben und kurz mitbraten.
4. Hackfleisch, gerösteter Sesam, Gurkenwürfel, Frühlingszwiebeln und Kräuter auf den Weizenfladen verteilen. MAGGI Extra Hot Chili Sauce darauf geben. Die Seiten einschlagen und aufrollen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Energie | 449 kcal |
| Fett | 23 g |
| Protein | 25 g |

🕒 12 Minuten

⊕ 2 Stück