

MINI BURGER-WRAPS

MINI BURGER-WRAPS

Ein einsames Patty ist von den Burgern übrig geblieben und das sollte natürlich nicht schlecht werden. Da bietet es sich doch an aus den anderen Resten und einer Weizenmehltortilla ein paar kleine Mini-Wraps zu zaubern!



Zutaten für 4 Mini-Wraps:

1 Patty (von diesen hier)

1 Scheibe Cheddar

4 EL Burger Sauce

2 Blätter Lolo-Rosso

1 Weizenmehltortilla

Holzzahnstocher

Zubereitung:

Ich erwärme das Patty für 10 Minuten bei 150°C im Backofen. In dieser Zeit darf auch der Käse darauf schmelzen.

Für die letzten 30 Sekunden kommt auch die Tortilla in den Backofen.

Die Tortilla vierteln, auf jedes Viertel ein Stück Salatblatt und 1 EL Burgersauce geben. Das Patty wie eine Pizza aufschneiden und je ein Stück auf dem Salat platzieren. Den Wrap zuklappen und mit einem Holzspieß fixieren.

Fertig!

