



KÄSE VULKAN



ZUTATEN:

2	Wraps
200 g	Hackfleisch
2 Schb	Cheddar
etwas	Emmentaler
etwas	Hackfleischgewürz
etwas	Pul Biber
1/2	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Frühlingszwiebel
4	Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Vulkan-Kegel nimmst du zwei Tortilla-Wraps und halbiert diese. Rolle die Hälften jeweils zu einer Eistütenform (Kegel) zusammen und fixiere das Ende mit einem Zahnstocher, damit sie stabil bleiben.

In einer Pfanne brätst du 200 g Hackfleisch zusammen mit einer gepressten Knoblauchzehe und einer halben, fein gewürfelten roten Zwiebel scharf an. Würze die Mischung mit Hackfleischgewürz sowie Pul Biber für eine angenehme Schärfe und rühre zum Schluss frisch geschnittene Frühlingszwiebeln unter.

Nun gibst du in jede Wrap-Tüte eine halbe Scheibe Cheddar als Schmelzkern. Fülle die Tüten anschließend großzügig mit der Hackfleischmischung auf und verteile geriebenen Emmentaler als Abschluss darüber.

Die Kegel werden aufrecht stehend (z.B. in einer Halterung) bei 160°C für etwa 5 Minuten im Airfryer, Backofen oder auf dem Grill goldbraun gebacken, bis der Käse perfekt geschmolzen ist.

