

Zweierlei Wrapphappen

1. Rucola und Schnittlauch waschen. Rucola trocken schleudern und grob hacken, Schnittlauch trocken schütteln und in Ringe schneiden. Für die Creme Frischkäse und Feigensenf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Graved Lachs in Streifen schneiden. Tortillas nach Packungsanweisung erwärmen und mit Senfcreme bestreichen.

2. Rucola und Schnittlauchringe mittig in einer Linie auf den Tortillas verteilen. Graved-Lachs-Streifen und Roastbeef jeweils auf einer Tortilla verteilen und einrollen. Jeden Wrap in 4 Stücke schneiden und jeweils 2 verschiedene Wrapphappen auf einen Spieß stecken. Zweierlei Wrapphappen in einer Frischhaltebox transportieren.

FERTIG IN
20
MIN.

DAVON AKTIV
20
MIN.



Für 4 Stück:

- 0 50 g Rucola
- 0 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 3 EL Frischkäse,
bis 1 % Fett absolut
- 0 1 EL Feigensenf
- 0 Salz
- 0 Pfeffer
- 2 50 g Graved Lachs
- 6 2 Tortillas
- 2 2 Scheiben Roastbeef

3
PRO STÜCK