

WRAPS MIT RÄUCHERLACHS-RUCOLA-FÜLLUNG

Diese Wraps machen richtig satt und was her. *Leeeecker!*

Für 2 Wraps:

2 Wraps

2 TL Sahnemeerrettich

2 EL Frischkäse, natur

2 Hand voll Rucola

120-150 g Räucherlachs

Pfeffer

etwas Zitronensaft

Wraps auf eine saubere Arbeitsfläche legen und jeweils mit 1 TL Sahnemeerrettich und 1 EL Frischkäse bestreichen. Rucola waschen und trocknen; jeweils 1 Hand voll davon in den Wrap geben. Je 2-3 "Scheiben" Räucherlachs auf dem Rucola verteilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und frischen Pfeffer darüber mahlen.

Zuerst oben und unten einschlagen, dann rechts und links. Fertigen Wrap frisch genießen!

Dazu gabs bei uns einen gemischten Salat aus Eisberg, Tomate und Paprika mit einem Dressing aus weißem Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und als Deko etwas Balsamico Creme.