

# Wraps - verschieden gefüllt

Bei mir kommen die herrlich vielseitigen Wraps immer wieder auf den Esstisch. Einfach verschiedene Beilagen, Saucen und Gemüse bereitstellen und schon kann jeder nach Lust und Laune seinen Lieblingswrap wickeln.

## Einkaufsliste

Salatblätter  
Tomaten  
Gurke  
Dose Mais  
Putenstreifen  
Hackfleisch für Bolognese  
Schinken  
Salami  
Lachs  
Frischkäse mit Kräuter  
fertige Tortilla-Wraps



*vielseitig ...*

## Zubereitung

- 1 Gurke und Tomaten in Scheiben schneiden. Putenstreifen anbraten.
- 2 Für die Bolognese das Hackfleisch anbraten.
- 3 Salatblätter waschen und klein reißen.
- 4 Wraps in der Mikrowelle kurz erhitzen, dann mit Frischkäse bestreichen und nach Lust und Laune befüllen.
- 5 Zusammenrollen und genießen.