

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.