

heute gibt es...

Putenbrustwraps



Zutaten: (für 2 Wraps bzw. etwa 20 Röllchen)

- 2 Tortillas
- 4-6 Scheiben Putenbrust-Aufschnitt (dünn geschnitten)
- 50g verschiedene Blattsalate (Kopfsalat, Lollo Rosso, Radicchio,...)
- eine kleine Karotte
- 100g Frischkäse
- 2 EL Remoulade
- ca. 1 TL Curry
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Curry zum Frischkäse dazu geben, mit einem Löffel gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Tortillas auslegen und den Curry-Frischkäse großzügig in der Mitte verteilen, sodass am Rand jedoch noch 2 cm frei bleiben.
3. Pro Tortilla 2-3 Scheiben Putenbrust-Aufschnitt (je nach Größe) verteilen.
4. Die Blattsalate waschen, trockenschleudern und in kleinere Stücke rupfen. Die Karotte schälen, raspeln und mit dem Salat vermengen. Nun die Salatmischung auf die Putenbrust verteilen.
5. Danach jeweils ein Löffel Remoulade auf den Salat geben.
6. Zum Schluss die Tortillas vorsichtig eng aufrollen. Diese können nun entweder in 2 Teile oder in ca. 20 Röllchen, die mit einem Zahnstocher stabilisiert werden, geschnitten und serviert werden.



