Rezept

Vitello Wrapato

Ein Rezept von Vitello Wrapato, am 29.04.2024

Zutaten

1 Dose	Thunfisch im eigenen Saft (140 g Abtropfgewicht)
	Saft und fein abgeriebene Schale von
	Salz
2 Blättchen	2 Blätter Eichblattsalat
4 Scheiben	Roastbeef
1 TL	Kapern
2 EL	Mayonnaise
1/2	½ Bio-Zitrone
	Pfeffer
2	Wrap-Tortillas (Fertigprodukt, à ca. 60 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch abtropfen lassen und in einen hohen Rührbecher geben. Kapern, Mayonnaise, Zitronensaft und -schale dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Thunfischcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Salatblätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die harten Strünke entfernen und die Blätter mundgerecht zerzupfen.

3. Jeden Wrap jeweils mit der Hälfte der Thunfischcreme bestreichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Salat auf den Wraps verteilen und je 2 Roastbeefscheiben darauflegen. Seitliche Wrap-Ränder über die Füllung schlagen und die Wraps von unten nach oben so fest wie möglich einrollen. Die Wraps für den Transport straff in Alufolie wickeln.