Rezept

Camembert-Birnen-Wraps

Ein Rezept von Camembert-Birnen-Wraps, am 06.06.2025

Zutaten

1	Romana-Salatherz
200 g	Camembert
2 EL	Öl
80 g	Frischkäse
4 geh. TL	Preiselbeermus
	Pfeffer
2	reife Birnen
4 Scheiben	Toastbrot
4	weiche Tortilla-Wraps (Fertigprodukt)
4 TL	Dijonsenf
	Salz
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Das Salatherz zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Birnen halbieren, schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Hälften würfeln. Den Camembert in Scheiben schneiden.

2. Das Brot würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum knusprig braun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Pfanne säubern.

3. Die Weizentortillas mit etwas Wasser bepinseln. Nacheinander in der Pfanne ohne Fett erhitzen, sodass sie elastisch werden.

4. Die Tortillas mittig in einem Streifen mit dem Frischkäse und dem Senf bestreichen und das Preiselbeermus darauf verteilen. Camembert, Birnen, Salat und Croûtons darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Essig darüberträufeln.

5. Die Tortillas jeweils über eine schmale Seite der Füllung etwas einklappen. Dann eine Längsseite über die Füllung klappen und anschließend eng bis zum anderen Rand einrollen. Die Wraps nach Belieben zur Hälfte in Butterbrotpapier wickeln und dieses unten fest zusammendrehen.