

Rezept

Lachs-Wraps

Ein Rezept von Lachs-Wraps, am 15.04.2026

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 2 EL Akazienhonig | 2 EL körniger Senf |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL fein geschnittener Dill |
| 2 Frühlingszwiebeln | 4 Eisbergsalatblätter |
| 4 Tortilla-Wraps | 4 TL Crème fraîche |
| 4 große Scheiben gebeizter Lachs | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Wraps | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Honig mit Senf, Olivenöl und Dill verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Salatblätter in Streifen schneiden.

2. Tortillas mit jeweils 1 TL Crème fraîche bestreichen. Salatstreifen darauf verteilen und mit 1 Scheibe Lachs belegen. Mit Honig-Senf-Sauce beträufeln. Zwiebelringe darüber streuen und die Tortillas aufrollen.