

Rezept

Tortillarollen

Ein Rezept von Tortillarollen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Bund Rucola | 4 Tortillafladen (Fertigprodukt) |
| 100 g Frischkäse | 1/2 Bio-Zitrone |
| 150 g dünne Scheiben Räucherlachs | Pfeffer |
| 2 EL Öl (+ Öl für den Rost) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen und dicke Stiele abknipsen. Rucola waschen und trocken schleudern oder tupfen.

2. Die Tortillafladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem Frischkäse bestreichen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein über den Frischkäse reiben. Mit Lachs und Rucola belegen, mit Pfeffer bestreuen und die Fladen aufrollen, Enden leicht andrücken. Die Rollen mit dem Öl einpinseln.

3. Den Rost ein wenig einölen. Die Tortillarollen auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten grillen, umdrehen und noch mal so lang grillen. Dann noch auf jeweils den beiden anderen Seiten Farbe annehmen lassen. Ganz kurz ruhen lassen, leicht schräg in dicke Scheiben schneiden und servieren.