

## Rezept

# Weisswurst-Wraps mit Laugencroûtons

Ein Rezept von Weisswurst-Wraps mit Laugencroûtons, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> TK-Laugenbrezel zum Fertigbacken        | <b>4</b> große Salatblätter      |
| 1/2 Bund Radieschen (ca. 150 g)                  | <b>2</b> Weißwürste              |
| <b>3 EL</b> Mayonnaise                           | <b>1 EL</b> scharfer Senf        |
| <b>4 TL</b> süßer Senf                           | <b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen |
| <b>1</b> Packung Tortilla-Wraps (280 g, 4 Stück) |                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Brezel nach Packungsangabe antauen lassen und mit einem scharfen Messer in 1/2 cm kleine Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 10 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Weißwürste pellen, längs halbieren und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mayonnaise, beide Senfsorten und Schnittlauch verrühren.
3. Tortillas nach Packungsangabe erwärmen. Mit Senf-Mayonnaise bestreichen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Erst Salat, dann Radieschen, Weißwurst und Laugencroûtons auf der Mayonnaise verteilen, an den Rändern einschlagen und aufrollen.