

Rezept

Wraps mit Corned Beef

Ein Rezept von Wraps mit Corned Beef, am 03.05.2024

Zutaten

100 g fettarmer Frischkäse (5 % Fett)	3 EL Grillsauce (oder Ketchup)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
rosenscharfes Paprikapulver	2 Stangen Staudensellerie
1 rote Spitzpaprikaschote	einige Blätter Eisbergsalat
4 Tortillafladen (Fertigprodukt, ca. 200 g))	100 g Corned Beef (in dünnen Scheiben)
4 dünne Scheiben Käse (ca. 100 g)	2 große Birnen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 689 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse in einer kleinen Schüssel mit der Grillsauce verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Sellerie putzen, waschen, quer halbieren und längs in schmale Streifen schneiden. Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und längs in schmale Streifen schneiden. Salat waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden.
2. Die Tortillafladen ausbreiten, nach Belieben nach Packungsanweisung leicht erwärmen. Mit dem Frischkäse be streichen, mit Corned Beef und Käse belegen und Sellerie-, Paprika- und Salatstreifen darauf verteilen.
3. Den unteren Rand der Tortillafladen nach oben über die Füllung schlagen und die Fladen von einer Seite her aufrollen. Zum Mit nehmen die Wraps fest in Frischhalte folie wickeln. Die Birnen waschen und anschließend als Nachtisch essen.