

Rezept

Wraps mit Lachs und Radieschen

Ein Rezept von Wraps mit Lachs und Radieschen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bund Radieschen	175 g Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer
4 große Tortillas (Weizenfladen, ersatzweise 8 kleine)	100 g geräucherter Lachs
	50 g Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 17 g F, 16 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Frischkäse in einer Schüssel mit den Radieschen verrühren und die Creme kräftig salzen und pfeffern.

2. Tortillas mit dem Radieschen-Frischkäse bestreichen. Den geräucherten Lachs in Stücke zupfen und gleichmäßig auf die Fladen verteilen. Rucola waschen, trocken schütteln, grobe Stiele bei Bedarf entfernen. Rucolablätter ebenfalls zu gleichen Teilen über die Fladen geben.

3. Die Tortillas nun möglichst eng aufrollen, dann mit einem scharfen Messer einmal diagonal halbieren. Auf Tellern anrichten und servieren.