

Wrap mit Räucherlachs



Zutaten für zwei Stück:

2 weiche Weizenfladen
8-12 EL Ziegenfrischkäse mit Kräutern
4-6 Scheiben Räucherlachs
2 TL Sahne-Meerrettich-Sauce
1/3 eines Eissalats
zwei Handvoll Rucola
4-6 EL Honig-Senf-Sauce

1. Weizenfladen mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Räucherlachs auflegen. 1 TL Sahne-meerrettich-Sauce darauf verteilen. Fein geschnittenen Eissalat und Rucola darauf geben. Mit etwas Honig-Senf-Sauce beträufeln.

2. Zusammenklappen und umdrehen. Nach Wahl schräg teilen.

Hinweise:

Die Mengen für die Zutaten hängen vom Geschmack und selbstverständlich auch von der Größe der Weizenfladen ab.

Wenn man den Wrap als Vorspeise serviert, rechnet man einen halben Wrap pro Person.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023