



Genuss-Rezept

Warme Wraps mit Hähnchen-Salami

Zutaten für 4 Personen

250 g	Gutfried Hähnchen-Salami
1 Päckchen	Tortillafladen (Fertigprodukt)
300 g	Hüttenkäse
1 Dose	Mais
1 Bund	Koriander
1 kleine	rote Paprika
1 TL	Rapsöl
	Prise Salz & Pfeffer aus der Mühle
	Prise Cayennepfeffer



Zubereitung

Die Tortillafladen im Backofen bei ca. 60 Grad erwärmen.

Den Hüttenkäse sowie den Mais in einem Sieb abtropfen lassen, den Koriander waschen und klein hacken.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen und 1 TL Rapsöl dazu geben.

Die warmen Tortillafladen einzeln auf ein Stück Alufolie legen und abwechselnd mit der Hähnchen Salami, der roten in Streifen geschnittenen Paprika und dem Hüttenkäse bestreichen. Fest zusammenrollen und mit der Alufolie zu einem Bonbon formen, einige Minuten im Backofen erwärmen.

Herausnehmen und schräg in Scheiben schneiden. Auf dem Teller servieren und mit Korianderblättern dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Stück: Ca. 550 kcal, 34 g Eiweiß, 58 g Kohlenhydrate, 18 g Fett