



VEGETARISCHER WRAP MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. **Für die Guacamole:** Avocado-Fruchtfleisch zu einem feinem Mus zerdrücken. Mit Zitronensaft, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
2. Gemüse waschen. Fleischtomate in Scheiben, Gurke in Stifte schneiden.
3. Alpenhain Grill Käsegenuss nach Packungsanweisung zubereiten und in Streifen schneiden.
4. Wrap in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten erhitzen.
5. Wrap mit Guacamole bestreichen und mit Salatblättern auslegen.
6. Alle übrigen Zutaten zu einem Berg anhäufen und wrappen. Wraps diagonal schneiden.

ZUTATEN

4

Für die Guacamole:

2	Avocados
1/2	Zitrone (Saft)
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer
1/2	Fleischtomate
1/4	Salatgurke
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
4	Wraps
4	große Blätter grüner Blattsalat