



WRAPS MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Tortillas mit Camembert Creme bestreichen.
2. Romana-Herzen in Streifen und Avocados in Stifte schneiden.
3. Tortilla-Böden mit Romana-Salat, Avocado-Stiften und Feigen belegen, mit Limetten-Saft beträufeln, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit Honig verfeinern.
4. Danach zu Wraps rollen. In der Mitte halbieren und anrichten.



ZUTATEN

10

10	Tortilla-Böden
250 g	Camembert Creme
2	Romana-Herzen
4	Avocados
6	Feigen
1	Limette
	Honig
	Cayennepfeffer
	Salz