



Hütten-Wrap mit Obazda



Zutaten:

- 2 Stk. Wraps
- ¼ Römersalat oder
- 1 Stk. Salatherzen
- 2 Stk. Radieschen
- 1 ½ Be Obazda
- Salatdressing nach Wunsch
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Radieschen und Salat putzen und waschen.
2. Ein Drittel vom Salat längs in breite Streifen schneiden. Zwei Drittel der Radieschen in feine Streifen schneiden.
3. Die Wraps am Besten vor dem Füllen auf einer Seite in einer Pfanne kurz erhitzen und weich braten. Danach ausbreiten und etwas abkühlen lassen.
4. Die handwarmen Wraps mit Obazda bestreichen und mit den Salat- und Radieschenstreifen belegen.
5. Den Wrap straff zusammenrollen und mit einem langen Schnittlauchhalm zusammenbinden.
6. Den restlichen Salat mit Ihrem Wunsch-Dressing marinieren und zusammen mit den gefüllten Wraps auf einem Teller anrichten. Mit den übrigen Radieschenstreifen garnieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet