

# Wraps mit Fleischsalat und Paprika



**REITER**

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Salat:

240 g Original Reiter Schwarzwälder  
100 g Emmentalerscheiben  
4 Essiggurkerl  
1 gelbe Paprika  
1 grüne Paprika  
1/2 Zwiebel

### Marinade:

1 Bund Schnittlauch  
1 EL Kräuteressig  
1 EL Pflanzenöl  
3 EL Mayonnaise

### Sonstiges:

4 Wraps  
3 EL geriebener Kren  
Kräuter nach Belieben zum Garnieren

Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Schwarzwälder, Käse, Essiggurkerl, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Für die Marinade den Schnittlauch fein schneiden und mit Essig, Öl und Mayonnaise verrühren. Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Marinade mit den geschnittenen Zutaten verrühren. Die Wraps ausbreiten und mit dem Fleischsalat belegen.
4. Die Wraps satt einrollen und in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf eine Platte geben und mit Kren und frischen Kräutern garnieren.

### REITER Tipp:

**Schmeckt auch wunderbar mit unserer Reiter Original Puten  
Schwarzwälder!**