

Wraps mit Fleischsalat und Paprika



www.impuls.at



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!**