

# AVOCADO-SCHINKEN WRAP

## AVOCADO-SCHINKEN WRAP

Für unseren Wochenendtrip nach Straßburg habe ich uns Wraps als Reiseproviant vorbereitet. Die konnte ich schon am Vorabend wickeln und sie waren super lecker. Außerdem lassen sie sich (richtig verpackt) unterwegs auch gut aus der Hand essen. Das finde ich persönlich immer wichtig, nichts ist schlimmer als wenn man am Bahnhof oder auf dem Rastplatz lange nach einer Möglichkeit zum Händewaschen suchen muss. Für diese Variante habe ich Ziegenfrischkäse mit Feigen anstelle von Dressing verwendet. Die Avocado hat das Ganze saftig und crémig gemacht.



### Zutaten für 2 Wraps:

2 Weizenmehltortillas (28cm Ø)

150g Ziegenfrischkäse mit Feigen

2 Hand voll Rucola

2 Avocados

1/3 Salatgurke

Pfeffer & Salz

6-8 Scheiben luftgetrockneter Schinken

### Zubereitung:

Ich bestreiche die Tortillas komplett mit dem Ziegenfrischkäse. Eine Hälfte belege ich mit dem gewaschenen und trocken geschüttelten Rucola. Die Gurke wird klein gewürfelt und die Avocado mit dem Löffel aus der Schale gelöffelt. Beides in einer langen Bahn mittig auf dem Rucola platzieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Schinken auf dem Salat ausbreiten...



... und die Wraps so fest wie möglich aufwickeln und in Alufolie einschlagen. Bei mir haben die Wraps die Nacht im Kühlschrank verbracht und hatten am nächsten Tag gut 2-3 Stunden Zeit um auf Raumtemperatur zu kommen. Perfekt für die Reise!

Wer kommt mit?