

LACHS-RICOTTA WRAP

LACHS-RICOTTA WRAP

Heiße Tage wünschen sich kalte oder lauwarme Speisen. Ein bissl frisch wäre nicht schlecht und wenn es dann noch schnell geht passt es einfach super. Ich habe kurzerhand diese Lachs-Ricotta Wraps mit Salat aus dem eigenen Garten, einer Tomate und ein paar schwarzen Oliven gewickelt.



Zutaten für 2 Personen:

2 große Weizenmehltortillas

3 EL Ricotta

Pfeffer & Salz

4 Scheiben Räucherlachs

1 gute Hand voll schwarze Oliven

1 Tomate

7-8 Salatblätter, hier Lolo rosso

Zubereitung:

Die Weizenmehltortillas 30 Sekunden im Ofen oder der Mikrowelle erwärmen. Mit Ricotta bestreichen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Salat und die Lachsscheiben auf 2/3 der Fläche ausbreiten. Die Oliven halbieren. Die Tomate vom wässrigen Inneren befreien und klein würfeln. Beides auf dem Wrap verteilen. Unten und oben umschlagen, aufrollen und halbieren – dann lässt sich der Wrap besser essen. Fertig ist der Lachs-Ricotta Wrap!

Greift zu!

