

ROUGETTE Cremiger Grillkäse in feurigen Mexiko-Wraps



Zutaten:

2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Chili 2 x 90 g

(Sorten nach Wahl)

- 150 g Crème fraîche
- 8 Stiele Koriander
- 4 Weizen-Tortilla-Wraps (à ca. 70 g)
- 4 Tomaten
- 2 Avocado
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bio-Limette (davon den Saft und die abgeriebene Schale)
- 1 EL Heller Balsamico-Essig
- 1/2 TL Zucker
- Einige Spritzer Tabasco
- Salz & Pfeffer
- Alufolie
- Pergamentpapier
- Küchengarn



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Tomaten waschen, putzen und würfeln. Koriander waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Tomaten, Zwiebel, Koriander, Limettenschale, Essig und Zucker mischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln.
2. ROUGETTE Cremigen Grillkäse auf dem heißen Grill (oder in einer Grillpfanne) nach Packungsanweisung zubereiten. Vom Grill nehmen und in Scheiben schneiden. Tortilla-Wraps in Folie wickeln und auf dem heißen Grill (oder in der Grillpfanne) 3–5 Minuten erwärmen. Wraps aus der Folie nehmen und mit Crème fraîche bestreichen. Dabei je einen Rand (ca. 2 cm) frei lassen. Wraps mit ROUGETTE Cremigen Grillkäsescheiben, Avocado und Tomatensalsa belegen. Untere Enden der Wraps umklappen und die Wraps seitlich aufrollen. In Pergamentpapier wickeln, mit Garn binden und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 2890 kJ, 690 kcal. E 24 g, F 50 g, KH 32 g