



Feurige Roastbeef- Wraps vom Grill mit Avocado und Tomatensalsa und ROUGETTE mariniertes Grillkäse BBQ

Zutaten für 3 Stück:

1 mariniertes Grillkäse BBQ

250 g Rumpsteak
10 Kirschtomaten
3 Tortilla Wraps
3 Schalotten
3 Salatherzen
2 Chilis
2 Knoblauch Zehen
1 Rote Spitzpaprika
1 Maiskolben
1/2 Avocado
1-2 El Ketchup
Saft einer halben Zitrone
Ein paar Blättchen Koriander
etwas Zucker
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Grill schon einmal anheizen.
2. Für die Tomatensalsa die Tomaten vierteln, die Schalotten fein Würfeln und den Chili und den Knoblauch fein hacken. Anschließend zusammen mit Ketchup, Zitronensaft und den Korianderblättern in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Auf dem heißen Grill den Grillkäse nach Anleitung zubereiten. Währenddessen das Steak, den Spitzpaprika und den Maiskolben von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Steak auf etwa 54°C Kerntemperatur grillen. Ist diese Temperatur erreicht, kann es vom Grill und 5 Minuten ruhen.
4. Steak, Paprika und Grillkäse in Streifen schneiden, Mais vom Kolben lösen.



5. Salat waschen und in Streifen schneiden, Avocado in Streifen schneiden.
6. Die Wraps kurz angrillen, damit sie etwas Farbe bekommen und dann mit der Tomatensalsa bestreichen. Den Salat in die Mitte der Wraps legen, ca. 3 cm vom unteren Ende entfernt. Anschließend Steak, Paprika, Mais, Avocado und zuletzt auch den ROUGETTE marinierten Grillkäse BBQ auf die Wraps verteilen. Nun das untere Ende zum Salat hin hochklappen und die Wraps vorsichtig aufrollen.

Guten Appetit mit diesem leckeren Sommerhit!