

Tortilla-Wraps mit Serrano-Schinken und Tomaten-Creme





Zubereitungszeit 20min



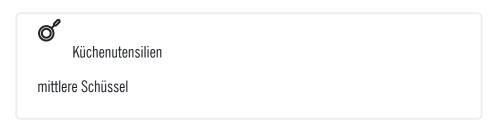


Zutaten

für 4 Portionen

Tomaten, getrocknet	150 g	
Kapern	10 g	
Basilikum, frisch	50 g	
Frischkäse, natur	150 g	
Salz		
Pfeffer, schwarz gemahlen		
Strauchtomaten	200 g	
Serranoschinken	8 Scheiben	
Wraps	4 St.	

Zubereitung



- 1. Getrocknete Tomaten und Kapern in ein Sieb geben, abtropfen lassen und hacken. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen, 16 schöne Blätter beiseitelegen und übriges Basilikum fein hacken.
- 2. In einer Schüssel Tomaten, Kapern und gehacktes Basilikum mit Frischkäse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Tomaten waschen, Strünke entfernen und in sehr dünne Streifen schneiden. Schinken mit den Händen klein zupfen. Wraps mit der Tomatencreme bestreichen, Tomatenscheiben und Schinken darauf verteilen und Tortilla-Wraps fest aufwickeln. Wraps kurz kühl stellen.
- 4. Vor dem Servieren jede Tortilla in ca. 2 cm dicke Röllchen schneiden. Übrige Basilikumblätter mit Holzspießchen darauf feststecken und Tortilla-Wraps servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	7 g