





# Tortilla-Wraps mit Serrano-Schinken und Tomaten-Creme



 Zeit gesamt  
20min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel

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 278 kcal

---

Kohlenhydrate 41 g

---

Eiweiß 15 g

---

Ballaststoffe 6 g

---

Fette 8 g

---