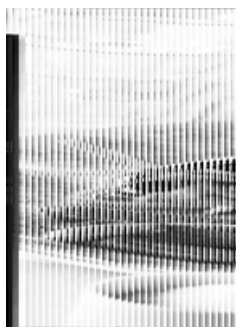




# GEFÜLLTE WRAPS



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 100 g** Hüttenkäse 10 % Fett
- 180 g** Thon im Öl (Konserve), abgetropft
- 2 TL** Kapern, fein gehackt
- 1 TL** Essigurke(n), fein gehackt
- 2** Ei(er), hartgekocht
- Salz und Pfeffer
- Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten
- 4** Tortilla(s)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Thunfisch, Kapern, Essigurken und gehackte Eier dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
2. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Tortillas laut Gebrauchsanleitung erwärmen. Mit Salatstreifen belegen, die Füllung darauf verteilen, einrollen und sofort servieren.