



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 Classic, ungekühlt

100 g Hüttenkäse 10 % Fett

180 g Thunfisch in Öl, abgetropft

2 TL Kapern, fein gehackt

1 TL Essiggurke(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, Essiggurken 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.