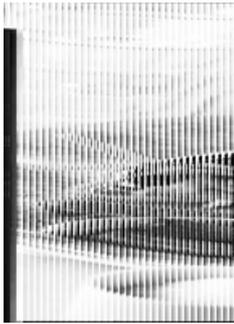




THUNFISCH WRAPS



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Tortilla(s)

Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Hüttenkäse 10 % Fett

360 g Thunfisch in Öl, abgetropft

4 EL Kapern, fein gehackt

50 g Essiggurke(n), fein gehackt

4 Ei(er), hartgekocht

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Thunfisch, Kapern, Essiggurken und gehackte Eier dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Tortillas laut Gebrauchsanleitung erwärmen. Mit Salatstreifen belegen, die Füllung darauf verteilen, einrollen und sofort servieren.