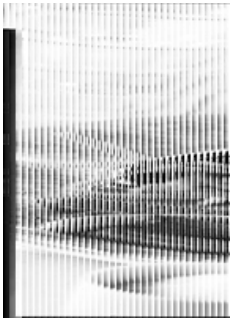




GEFÜLLTE WRAPS



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

- 250 g** QimiQ Classic,
- 100 g** Cottage cheese, 10 % di grassi
- 180 g** Tonno all'olio, in conserva e sgocciolato
- 2** Capperi,
- 1** Cetriolino sott'aceto,
- 2** Uovo (Uova),
Sale i pepe
- Lattuga iceberg,
- 4** Tortilla

PREPARAZIONE

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.