



WRAPS MIT GERÄUCHERTEM LACHS



15 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

4 Stiel(e)	Dill
1	Bio-Zitrone(n)
2 Bund(e)	Rucola
4	Weizentortilla(s) á ca. 20 cm Ø
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
12 Scheiben	geräucherter Lachs
etwas	Küchengarn

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



WRAPS MIT GERÄUCHERTEM LACHS



15 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Dill waschen und trocken schütteln. Fähnchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken.
2. Zitrone(n) heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone(n) halbieren und auspressen.
3. Den Rucola waschen und trocken schütteln.
4. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 1 Minute erhitzen, dann herausnehmen. Tortillas je mit 2 EL Petrella Peppasweet bestreichen, dabei einen Rand (ca. 1 cm) frei lassen.
5. Jeweils mit Lachsscheiben und Rucola belegen, dabei einen Rand (ca. 1 cm) frei lassen. Mit gehacktem Dill und abgeriebener Zitronenschale bestreuen. Mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln.
6. Die Tortillas fest aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Mit übrigem Dill garnieren.