

Wraps mit geräuchertem Lachs

20 Minuten

Zutaten

(für 4 Personen): 4 Stiele Dill, 1 Bio-Zitrone, 2 Bund Rauke, 4 Weizen-Tortillas (à ca. 20 cm Ø), 2 Packungen (à 125 g) „Petrella Peppasweet“, 12 Scheiben geräucherter Lachs, Küchengarn



So wird's gemacht

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