

# Wraps mit Räucherlachs

(Rezept vom Männerkochkreis Groß-Glienicke)

---

Als Vorspeise reicht ein halber Tortilla-Wrap pro Person! Wer es mag, kann die Frischkäsemenge auf 100 g pro Tortilla erhöhen, sehr lecker, aber auch sehr sättigend!

## **Zutaten**

Weizen- od. Weizen-Mais-Tortillas (fertig im Handel zu bekommen)  
Frischkäse mit Meerrettich (pro Tortilla von mir verwendet: knapp 70 g)  
Meerrettich (frisch gerieben, oder gerieben im Glas)  
Rucola-Salat  
100-150 g Räucherlachs pro Tortilla (1x komplett belegt)

## **Zubereitung**

**Tortilla** mit **Frischkäse** bestreichen, an zwei Seiten etwa 2 Daumen breit frei lassen zum Einklappen vor dem Rollen.

Darauf etwas geriebenen **Meerrettich** auftragen.

Mit **Rucola** bestreuen (Menge nach Geschmack).

Die bestrichene Fläche komplett mit **Räucherlachs**scheiben belegen.

Die Seiten etwas einklappen und die Tortilla fest zusammenrollen.

In Folie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen (wahlweise 5-10 Min. ins Gefrierfach). Dann lässt sich die Tortilla besser schneiden (gerade oder schräg, nach Gusto).

Dazu passt u.a. ein Glas Weißwein.

Guten Appetit!