Gegrillte Wraps

Zutaten für 5 Portionen

- 5 Weizentortillas (oder eine andere beliebige Sorte)
- 150 g geriebener Käse
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini (klein)
- Basilikum

Als Sauce:

- 150 g Frischkäse
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Pizzakräuter

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Tomaten und die Zucchini. Schneide beides in dünne Scheiben.
2. Verrühre den Frischkäse mit dem Tomatenmark und den Pizzakräutern.
3. Lege nacheinander je einen Wrap vor dich.
4. Schneide an einer Stelle bis zur Mitte ein.
5. Bestreiche den Wrap mit der Sauce.
6. Belege nun ein Viertel mit Basilikum, eins mit Gouda, eins mit Zucchini und eins mit den Tomatenscheiben.
7. Klappe jetzt Viertel auf Viertel bis du rundum bist.
8. Nun kannst du die Wraps grillen. Ein gegrillter Wrap schmeckt am besten warm, ist aber auch kalt noch lecker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.