

Schinken-Wraps à la Schwarzwaldhof



SIE BRAUCHEN

2x75g Schwarzwälder Schinken
von SCHWARZWALDHOF
3 TL Senf
1 Salatkopf
1 Salatgurke
4 Tomaten
Tortillas
etwas Olivenöl

Den Schwarzwälder Schinken in schmale Streifen schneiden und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Die Tortillas im Ofen kurz erhitzen und nach Belieben mit Senf-Sauce bestreichen. Die Tomaten und Gurken würfeln, die Salatblätter in Streifen schneiden und auf den Tortillas in gleichen Portionen (oder nach Wunsch) verteilen. Die Füllung muss über die ganze Länge verteilt werden, links und rechts Platz lassen.

Danach die kurze Seite der Tortillas einschlagen und von einer der beiden langen Seiten her aufrollen.

