



Putenwraps mit Erdbeer-Frischkäse

Zutaten

- 4 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 250 g Erdbeeren
- 200 g Frischkäse, 5% Fett absolut
- 1 TL Honig
- 1 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 4 Tortilla(s)
- 100 g HERTA Putenbrust mit Honig
- 1 Bund Brunnenkresse
- etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blätter und Nadeln abzupfen und fein hacken. Erdbeeren waschen, Blütenansatz entfernen, 150 g davon in kleine Würfel, Rest in Scheiben schneiden.
3. Frischkäse mit Honig und MAGGI Würzmischung 4 verrühren. Erdbeerwürfel, Thymian und Rosmarin unterrühren.
4. Tortilla-Fladen nach Packungsanweisung aufbacken. Den Frischkäse darauf streichen. Mit HERTA Putenbrust mit Honig belegen und die Erdbeerscheiben darauf verteilen.
5. Brunnenkresse waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und auf den Erdbeeren verteilen. Nach Belieben mit Cayennepfeffer würzen und aufrollen und schräg halbieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	244 kcal
Fett	6 g
Protein	16 g

🕒 18 Minuten

⊕ 4 Portionen