Wraps mit scharfer Thunfischcreme

Zutaten

- 8 Blätter Kopfsalat
- 300 g Möhren
- 260 g Thunfisch, naturell
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- etwas Pfeffer
- 8 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 60 g Limetten
- 4 Tortilla(s)

Zubereitung

1. Kopfsalat waschen und trocken tupfen. Möhren putzen, waschen, schälen und raspeln.

2. Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Möhren, Frischkäse, MAGGI Würze Hot, THOMY Reines Sonnenblumenöl und dem Saft der Limette verrühren. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.

3. Je 2 Kopfsalatblätter und Thunfischcreme auf Tortillas verteilen und fest zusammenrollen. Mit Frischhaltefolie umwickeln und kühl stellen. Vor dem Servieren schräg halbieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	238 kcal
Fett	15 g
Protein	11 g

15 Minuten

8 Portionen