



## Halloumi-Wraps vom Grill

### Zutaten

- 100 g Strauchtomaten
- 50 g Rucola
- 5 Stängel Minze
- 250 g Halloumi Grillkäse
- 150 g Griechischer Joghurt
- 2 TL MAGGI Würze Hot
- 4 Tortilla(s)
- 1 EL Olivenöl

### Zubereitung

1. Tomaten in feine Scheiben schneiden. Rucola, waschen und trocken tupfen. Grob hacken. Minzeblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.
2. Halloumi in Scheiben schneiden. Griechischen Joghurt mit MAGGI Würze Hot verrühren und abschmecken.
3. Tortillas halbieren. Ein äußeres Drittel mit der Joghurtcreme bestreichen. Tomaten, Rucola, Halloumi und Minze darauf geben und zweimal so einschlagen, dass ein Dreieck entsteht.
4. Nach Belieben Vorder- und Rückseite der Dreiecke mit Olivenöl einpinseln und auf dem vorgeheizten Grill oder in der Pfanne ca. 3-5 Min. von jeder Seite goldbraun grillen oder braten. Heiß servieren. Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	411 kcal
Fett	27 g
Protein	18 g

🕒 18 Minuten  
⊕ 4 Portionen