Mini-Wraps
mit Schafskäse-Füllung

Zutaten:
für 4 Personen

2 mittelgroße Tomaten
70g grüne Oliven ohne Steine
1 Knoblauchzehe
1/4 Kopf Eisbergsalat
200g Schafskäse
1 Glas (250g) leichte Salatcreme (16% Fett)
1-2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
6 Weizen-Wraps
12 Papiermanschetten

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.
2. Oliven in dünne Scheiben schneiden.
3. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Salat putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
5. Schafskäse in eine Schüssel bröseln. Salatcreme, Knoblauch und Zitronensaft dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Wraps vorsichtig voneinander trennen und nacheinander in einer heißen Pfanne ohne Fett ca. 20 Sekunden von beiden Seiten erwärmen.
7. Salatcreme auf die Wraps streichen und mittig mit Tomaten, Oliven und Salatstreifen belegen, dabei am Rand ca. 1 cm frei lassen.
8. An 2 gegenüberliegenden Seiten den Rand 2-3 cm zur Mitte hin einschlagen. Von unten aufrollen, schräg durchschneiden und jede Hälfte in eine Papiermanschette stellen.