

GENIESSER-KICK

Wraps mit Allgäuer Rahm Torte und Avocado



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g **Allgäuer Rahm Torte**
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Römersalat
- 1 Avocado
- 4 Tortilla-Wraps à ca. 40 g
- 4 El rotes Pesto (Glas)
- 2 El Himbeeressig
- 1 TI Chiliflocken
- 3 El Öl
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten waschen und vierteln. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Streifen schneiden. Essig, Chiliflocken, Salz und Pfeffer verrühren und 2 El Öl unterrühren. Anschließend die Tomaten, den Salat und die Avocado mit der Vinaigrette vermischen.
2. Die **Allgäuer Rahm Torte** in Scheiben schneiden. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wraps darin erwärmen. Wraps je mit 1 El Pesto bestreichen. Den Salat und die **Allgäuer Rahm Torte** jeweils in die Mitte der Wraps verteilen. Untere Wrapränder ca. 2 cm nach oben einklappen, die Seiten zur Mitte übereinanderklappen und andrücken. Wraps anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Portion ca. 1720 kJ, 410 kcal.

Eiweiß 14 g, Fett 31 g, Kohlenhydrate 18 g.

Weitere raffinierte Rezepte unter www.genussmoment-kaese.de