

VOLLKORNWRAPS MIT RÄUCHERLACHS

4 Vollkorn-Tortilla Wraps

180 g Räucherlachs

40 g Schmand

1 TL Meerrettich

140 g Frischkäse

15 g Dill

20 ml Zitronensaft

100 g Salat nach Wahl

1/2 Avocado

Salz / Pfeffer

So wird's gemacht:

Zuerst den Räucherlachs aus dem Kühlschrank holen und den Dill fein hacken. Nun den Schmand mit dem Frischkäse, Zitronensaft, Meerrettich und Dill vermengen und zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Den Salat waschen und wenn nötig in Streifen schneiden. Avocado würfeln. Die Vollkorn-Tortilla gleichmäßig mit der Creme bestreichen und den Räucherlachs gleichmäßig darauf verteilen. Nun alles mit Salat toppen und die Wraps rollen.