Wrap mit Rucola & Räucherlachs

Schnell, einfach und frisch…

Zutaten:

für 2 Personen

- 2 Wraps (Fertigprodukt)
- 200 g Ricotta
- 4 Scheiben Räucherlachs
- 2 Handvoll Rucola
- 5 TL Meerrettich, scharf
- Pfeffer & Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Ricotta mit dem Meerrettich sowie Pfeffer & Salz gut verrühren.
Lachs in Streifen schneiden.
Rucola waschen und trocken schleudern oder trocken tupfen.

Ricotta-Mischung auf die Wraps verteilen, glatt streichen. Rucola darauf legen und den in Streifen geschnittenen Lachs. Dabei einen Rand etwas freilassen, damit man ihn hochschlagen kann. Aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken oder wie hier in Pergamentpapier einrollen, damit die Rollen nicht wieder aufgehen. Fertig!

Dazu passt natürlich auch Salat. Pfiffig servieren lassen sich Wraps übrigens in ein Glas.

Guten Appetit!