



 15 Minuten

 Einfach

PIKANT-FRUCHTIGE KÄSE- WRAPS MIT PAPRIKAQUARK

Diese pikant-fruchtigen Käse-Wraps in Kombination mit cremigem PaprikaQuark sind der ideale Partysnack.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

PaprikaQuark mit Orangenmarmelade verrühren.

SCHRITT 2

Blattsalat abbrausen und trocken schleudern. Birne abspülen, vierteln, entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse hacken.

SCHRITT 3

Tortillafladen ausbreiten und mit Orangen-Paprika-Quark bestreichen, dabei die Ränder etwas freilassen. Dann mit Blattsalat, Müritzer Käsescheibe und Birnenspalten belegen. Walnüsse darüber streuen. Tortillafladen aufrollen und einmal in der Mitte durchschneiden.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1927/461

Fett (g): 23,4

Kohlenhydrate (g): 45

Eiweiß (g): 16,9



 Zutaten

4 Portionen

185 g MILRAM PaprikaQuark

1 EL Orangenmarmelade

1 gute Handvoll Blattsalat (z.B. Baby-Salatmix)

1 Birne (z.B. Williams Christ)

2 EL Walnüsse

4 Tortillafladen Multigrain à 70 g

4 Scheiben MILRAM Müritzer Original