



Aus der Heimat der Frische



 15 Minuten

 Einfach

Pikant-fruchtige Käse-Wraps mit ChiliQuark

Pikant-fruchtige Käse-Wraps schmecken nicht nur Vegetariern! Auf der nächsten Party sind sie damit bestimmt der Renner.



So wirds gemacht :

Schritt 1

MILRAM ChiliQuark 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-Chili-Quark



Zutaten

4 Personen

200 g MILRAM ChiliQuark

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

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