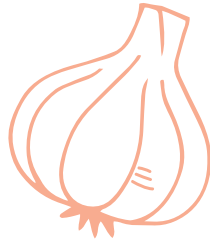




Wraps mit Hüttenkäse-Gurken-Füllung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Glas Gewürzgurken nach Geschmack, Abtropfgewicht 300 g
- 1 Bund kl. Frühlingszwiebeln
- 250 g Hüttenkäse
- 200 g Quark
- 200 g Kräuterquark
- 100 g geraspelten Gouda
- Srirachasauce, zum Würzen nach Geschmack
- Kräutersalz
- 1 Schuss Gurkenwasser
- 2 Tomaten in kleine Würfel geschnitten
- 1/4 Gurke in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Rucola
- 8 Stk. Wraps



ZUBEREITUNG

Gurken in kleine Würfel, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

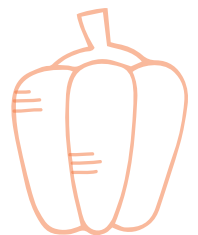
Hüttenkäse, beide Quarksorten und Käse verrühren, Gurkenwürfel und Frühlingszwiebeln unterheben und alles kräftig mit Srirachasauce, Kräutersalz und Gurkenwasser abschmecken.

Wraps im Ofen erwärmen und mit der

Hüttenkäsemischung, Rucola, Tomaten und Gurken nach Geschmack füllen.

Die Hüttenkäse-Gurken-Füllung schmeckt auch sehr gut zu Pellkartoffeln und auf Brot.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE