Wraps mit Lachscreme und Rauke

Endlich ist der Sommer hier – zwar nur für drei Tage, aber immerhin !!!

Um die ersehnten Sonnenstrahlen so ausgiebig wie möglich nutzen zu können, wird im Moment nicht viel gekocht. Da müssen leckere Kleinigkeit reichen, die schnell gemacht und Garten tauglich sind.

Für 6 Wraps :

6 Tortillafladen

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

1 Bund Rauke

1 Packung Frischkäse (z.B. Philadelphia 175 gr)

1 Packung geräucherter Lachs (150gr)

Meersalz, frischer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern (***5 Sekunden / Stufe 8***).

Lachs, Frischkäse, Salz und Pfeffer zufügen und zu einer Creme aufschlagen lassen

(***10 Sekunden / Stufe 4***). Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladen mit der Lachscreme bestreichen, Salat darauf verteilen und zu einem Wrap einrollen.

Um die Wraps gut transportieren zu können, habe ich sie zuerst in ein Stück Pergament- / Butterbrotpapier gewickelt und anschließend in eine Serviette eingeschlagen. Anschließend aufrecht in eine Glasschüssel bzw. hohe Auflaufform gestellt – so konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.