

16.06.2010 SURIMI WRAP



ZUTATEN FÜR VIER ROLLEN (ERGIBT PRO ROLLE CA.5 MUNDGERECHTE STÜCKE)

4 WEIZENTORTILLABLÄTTER

1/4 KRACHSALAT IN DÜNNE STREIFEN SCHNEIDEN

1 KLEINE TOMATE IN KLEINE STÜCKE

1/4 ZWIEBEL IN KLEINSTE WÜRFELI

4 P. SURIMI STÄBCHEN

(IN DER MIGROS GIBTS DIE SURIMI'S PRAKTISCH ABGEPACKT IN KLEINE MENGEN ZU JE DREI CA.5CM LANGEN STÄBCHEN, HIERZU WERDEN 4 SOLCHE PÄCKLI BENÖTIGT. SOVIEL ICH WEISS HAT'S JEWEILS GRAD VIER IN EINER VERKAUFSEINHEIT.

4EL HÜTTENKÄSE

FRISCHE KRÄUTER: SCHNITTLAUCH, BASILIKUM, PETERSILIE

ETWAS MEERRETTICH

MAYONNAISE

EINIGE SPRITZER TABASCO, SALZ + PFEFFER

ZAHNSTOCHER

TORTILLABLÄTTER AUSLEGEN, ALLE ZUTATEN DARAUF VERTEILEN. ZULETZT DIE SURIMIROLLE DER LÄNGE NACH AUF DIE MITTE DER ROLLE. MAYONNAISE + MEERRETTICH SURIMI ENTLANG DAZUSPRITZEN UND NACH BELIEBEN WÜRZEN UND GROSSZÜGIG MIT FRISCHEN KRÄUTERN BESTREUEN. DANACH ROLLE SATT ZUSAMMENROLLEN UND IN CA. 5STÜCKE SCHNEIDEN + MIT ZAHNSTOCHER ZUSAMMENSTECKEN DAMIT SIE NICHT AUSEINANDERFALLEN.