

Pizza-Wrap

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pizza-Wrap:

- 2 Tortillawraps (gross)
- 4 EL Tomatensauce
- 4 EL Crème fraîche (30% Fett)
- 50 g Salami
- 60 g Jalapeño
- 50 g Mozzarella gerieben

1 **Vorbereiten:**
Pfanne bereitlegen.

2 **Pizza-Wrap:**
Mit dem Messer einen Schnitt von der Mitte des Tortillawraps nach Aussen setzen. Eine Hälfte des Tortillawraps mit Tomatensauce und die andere Hälfte mit Crème fraîche bestreichen. Nun wird jeweils $\frac{1}{4}$ des Tortillas anders belegt. Das erste Viertel mit Tomatensauce bleibt so. Das zweite Viertel mit Tomatensauce zusätzlich mit Salamischeiben belegen. Das dritte Viertel mit Crème fraîche mit Jalapeños belegen und auf das letzte Viertel geriebenen Mozzarella verteilen.

Anschliessend im Uhrzeigersinn jedes Viertel übereinanderklappen, sodass man am Ende ein dreieckigen geklappten Wrap hat.

Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Pizza-Wraps je Seite 4-6 Minuten rösten.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das perfekte Essen to go für einen Spaziergang. Beliebig belegbar, sogar in süss!
- Den Schnitt kann auch problemlos mit einer Schere von aussen bis in die Mitte des Tortillawraps gemacht werden.

