



hr1-DOLCE VITA

## **Ingo Bockler**

### **Roastbeef Wrap**

#### **ZUTATEN**

- 175 g Frischkäse mit Meerrettich
- 1 El Meaux Senf
- Salz
- 4 Weizentortillas
- 280 g Roastbeef in Scheiben
- ½ Salatgurke
- ½ Bd Radieschen
- 50 g Radieschensprossen
- ¼ Eisbergsalat in feine Streifen geschnitten

#### **ZUBEREITUNG**

Frischkäse, Meaux Senf und Salz glattrühren und abschmecken. Je einen Tortilla gleichmäßig bestreichen und mit Roastbeefscheiben belegen. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in Stifte geschnitten auf dem Roastbeef verteilen. Die Radieschen in Stifte schneiden, mit den Sprossen und den Salatstreifen vermengen und ebenfalls verteilen. Alles stramm und gleichmäßig groß in Butterbrotpapier wickeln und kühlen.

Nach dem Durchkühlen diagonal geschnitten portionieren.



hr1-DOLCE VITA

## Ingo Bockler Maishähnchen-Wrap

### ZUTATEN

175 g Frischkäse  
1 Tl Currypulver, scharf  
Salz  
4 Weizentortillas  
280 g gebratene Maishähnchenbrust in dünnen Scheiben  
1 Mango  
200 g Datteltomaten  
1/4 Eisbergsalat in feine Streifen geschnitten  
50 g Linsensprossen

### ZUBEREITUNG

Frischkäse, Currypulver und Salz glattrühren und abschmecken. Je einen Tortilla gleichmäßig damit bestreichen und mit den Hähnchenbrustscheiben belegen. Darauf die in Streifen geschnittene Mango verteilen. Die Datteltomaten halbieren, mit den Salatstreifen und Linsensprossen vermengen und ebenfalls verteilen. Alles stramm und gleichmäßig groß in Butterbrotpapier wickeln und kühlen.

Nach dem Durchkühlen diagonal geschnitten portionieren.