

Flammkuchen-Wrap alla Gramue

Thema:	ein schnelles Abendessen – auch für unter der Woche
Saison:	jederzeit, auch für Freunde und eine Party
Besonderheit:	eine gute Alternative zu einer Pizza
Zu Beachten:	auch vegetarisch möglich – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Wraps)

4	Tortilla Wraps
125 g	Philadelphia Kräuter
250 g	Sauerrahm
200 g	Geselchtes (essfertig)
2 Bund	Frühlingszwiebel
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Ruccola und Tomaten



Zubereitung

Philadelphia, Sauerrahm, Knoblauchpulver, sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse verrühren und diese auf die 4 Tortilla-Wraps aufstreichen (wenn etwas über bleibt extra dazu servieren). Das Geselchtes in kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und beides gleichmäßig auf den 4 Wraps verteilen. Das Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen und die Tortilla-Wraps ca. 10 Minuten backen. Mit Ruccola garnieren und mit der restlichen Sauce, sowie Cocktail Tomaten servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

