

# Wrap-Röllchen

am Spieß



## TIPP

Die Röllchen sollte man für einen sauberen Anschnitt vor dem Servieren noch einmal kalt stellen!

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 GOLDBLUME Vollkorn-Wraps  
 150 g EXCELLENT BUFFET  
 getrocknete Tomaten  
 –  
 1 Becher CREMISÉE Frischkäse  
 150 g LECKERROM Mozzarella  
 (gerieben)  
 100 g BIO SONNE Rucola  
 40 g BIO SONNE Walnüsse  
 1 EL BIO SONNE Honig  
 Salz  
 COOK! Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die getrockneten Tomaten grob hacken.
2. Danach die Walnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl anrösten, abkühlen lassen und zusammen mit dem Rucola ebenfalls hacken.
3. Anschließend den geriebenen Käse mit Frischkäse, Rucola und Walnüssen vermengen.
4. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
5. Dann die Wraps nur kurz in einer trockenen Pfanne erwärmen (nicht rösten), damit sie biegsamer werden – die Füllung auf allen Wraps verteilen und die getrockneten Tomaten darübergeben.
6. Nun alle Wraps möglichst eng aufrollen (ohne die gesamte Füllung herauszuquetschen) und vor dem Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden, um diese auf Holzspieße zu stecken.