



Wrapröllchen mit Paprikaaufstrich und Tiroler Speck

Zubereitung

1. Die Wraps kurz erwärmen.
2. Frischkäse, Paprikamark und Paprika vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme auf die Wraps verteilen. Den Salat auf die Wraps legen, darüber die Speckscheiben.
3. Die Paprika in Streifen schneiden und auf den Speck legen.
4. Die Wraps von einer Seite aus aufrollen und in Folie verpackt für mindestens eine Stunde kalt stellen.
5. Zum Servieren die gerollten Wraps in Scheiben schneiden.



Zutaten

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 1 | Packung ITALIENISCHE Bio Wraps |
| 150 g | Frischkäse |
| 1 EL | milde Paprikacreme |
| 1 TL | Paprika rosenscharf |
| | Salz und Pfeffer nach Geschmack |
| 2 Köpfe | Romanasalat |
| 1 rote | Paprika |
| 200 g | Speck in Scheiben geschnitten |



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen