Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:13 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuellter-wrap-aus-dem-waffeleisen

Gefüllter Wrap aus dem Waffeleisen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 1 Portion):

2 Tortilla Wraps

3 Scheiben Rispentomate

5 Scheiben Gurke

2 TL Sahne-Streichkäse

1 Scheibe Sandwichkäse Edamer

2 TL Mais aus der Dose

6 kleine Scheiben Salami

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Einen Wrap auf einer Seite mit dem Streichkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salami darauf verteilen. Die Tomate und die Gurke in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Wrap legen. Den Mais darauf verteilen und den Scheibenkäse mittig darauf platzieren. Mit dem zweiten Wrap zudecken und auf Stufe 4 oder 5 im Waffeleisen backen, bis das Waffelmuster mittelbraun zu erkennen ist. Den Wrap mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaschneider zerteilen.

Julia Ernsting