Artikel vom 04.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waffeleisen-wraps

Waffeleisen-Wraps



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für zwei Personen):

8 kleine Wraps (Ø),

200 g geriebener Käse,

2 Frühlingszwiebeln,

1 grüne Paprika,

Currypulver,

Pizzagewürz oder andere Gewürze,

Salat zur Dekoration,

Dips nach Geschmack.

Zubereitung: Das Waffeleisen vorheizen. Alle Frühlingszwiebeln und Paprika fein

schneiden. Jeweils auf einen Wrap ¼ des Käses und der Gemüsestückchen verteilen, einen zweiten Wrap obenauflegen, nach Geschmack würzen und das Paket im Waffeleisen backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Um ein Auslaufen zu verhindern solle beim Befüllen ein 1,5 cm breiter Rand des Wraps freibleiben. Beim Würzen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – 1 TL Currypulver oder Pizzagewürz sind gut geeignet, aber auch Kräuter, besondere Salze, Pfeffer oder andere Gewürzmischungen laden zum Ausprobieren ein. Die fertig gebackenen Wraps vorsichtig auf ein Brett ziehen, leicht abkühlen lassen und dann die einzelnen Segmente trennen. Als Dips können beispielsweise Barbecuesoße, Mayonnaise, Ketchup oder Sweet Chili-Soße verwendet werden – passend zur gewählten Gewürzmischung.