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

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wrap-mit-pfifferling

Wrap mit Pfifferling



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für zwei Personen):

2 große Wraps oder Dürüm-Fladenbrote,

150 g frische Pfifferlinge,

1 EL Öl, 100 g Frischkäse,

100 g geriebener Emmentaler,

4 Stile Schnittlauch,

100 g eingelegte Paprika aus dem Glas,

Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die geputzten Pfifferlinge im Öl anbraten, dann auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Inzwischen 2/3 der Wraps mit Frischkäse bestreichen, den Schnittlauch als Röllchen sowie den geriebenen Käse darüberstreuen. Die Paprika gut abtropfen lassen

und in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Pfifferlingen auf den Frischkäse geben, mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen, dann die Wraps einschlagen und einrollen.