



## Wraps mit Putenbrust und Curry

### Zutaten (4 Wraps):

- 4 Weizen Tortilla Wraps
- 2 TL rische's "Reise nach Indien"
- 200 g Frischkäse
- Salz + Pfeffer
- 10-12 Scheiben Putenbrust-Aufschnitt (dünn geschnitten)
- ca. 3 Handvoll gemischte Blattsalate
- 2 kleine Möhren
- 4 EL Remoulade

### Zubereitung:

- Tortilla Wraps auslegen.
- Frischkäse mit "rische's Reise nach Indien" verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Curry-Creme auf den Tortillas verstreichen, am Rand ca. 2 cm frei lassen.
- Putenbrust-Aufschnitt auf der Creme verteilen.
- Blattsalat waschen, trocken schleudern und falls nötig in kleinere Stücke zupfen.
- Möhren schälen und fein raspeln.
- Salat und Möhren auf die Wraps geben und darüber noch je 1 EL Remoulade verteilen.
- Tortillas eng aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
- Servieren die Wraps schräg halbieren oder als Fingerfood in Scheiben schneiden und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren.