



Lachs-Wrap

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Lachsfilet
- 100 ml BBQ-Sauce
- 100 g Spitzkohl
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Rucola
- 8 Wraps (Ø 18 cm)

Zubereitung:

1. Lachs mit BBQ-Sauce bestreichen, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und anschließend garen.
2. Sauerrahm in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Spitzkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Anschließend zum Sauerrahm in die Schüssel geben und alles zusammen gut durchheben. Nach Geschmack mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
3. Die Wraps auf der Arbeitsfläche verteilen, den BBQ-Lachs zerpfücken und mit Rucola und Spitzkohl auf die Wraps aufteilen. Beide gegenüberliegenden Seiten umklappen und von einer Seite aufrollen.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um Fisch und Meeresfrüchte gibt es auf www.fischinfo.de

Guten Appetit!