

Bayernland



# Mozzarella Wrap AVOCADO THUNFISCH

1 WRAP



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN



- 1 Bayernland Mozzarella Wrap
- ½ Dose Thunfisch in Öl
- 1 gehäufte EL Frischkäse
- ½ Avocado
- ½ Ei, gekocht
- ½ Limette
- Salz, Pfeffer
- 1 gehäufte EL Frischkäse

## ZUBEREITUNG

1. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf einem Schneidebrett ausrollen.
2. Aus dem Fruchtfleisch einer halben Avocado, dem Saft einer halben Limette, Salz und Pfeffer mit Hilfe einer Gabel eine Avocado Creme herstellen.
3. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das hartgekochte Ei in kleine Würfel schneiden und unter die Thunfisch-Masse mengen.
5. Den Mozzarella Wrap zuerst mit der Avocado Creme, anschließend mit der Thunfisch-Ei-Mischung belegen. Anschließend aufrollen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.  
Guten Appetit!



Das Rezept entstand in freundlicher Zusammenarbeit mit Sandra von <http://sandraskochblog.de/>

 /bayernlandeg  
 /bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



 MEHR REZEPTE UNTER:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)