



# Mozzarella Wrap BALKANKÄSE CHAMPIGNONS

1 WRAP



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT  
(OHNE WARTENZEIT)



## ZUTATEN

1 Bayernland  
Mozzarella Wrap  
20 g Farmi  
Frischkäse Kräuter  
70 g Bayernland Balkankäse  
20 g Bayernland Goldbutter  
50 g Feldsalat  
100 g Champignons  
30 g Schinken hauchfein  
Cocktailtomaten nach Belieben  
1 TL Chiliflocken  
2 EL Pinienkerne  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf einem Schneidebrett ausrollen.
2. Den Frischkäse auf dem gesamten Wrap verstreichen.
3. Anschließend den Balkankäse in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Schinken auf der unteren Hälfte des Wraps verteilen.
4. Die Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten, noch warm über den Balkankäse geben.
5. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Wrap aufrollen und in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Auf einem Teller mit Feldsalat und halbierten Cocktailtomaten anrichten. Mit Pinienkernen garnieren und servieren.

**Guten Appetit!**

