



# Mozzarella Wrap CAPRESE MIT AVOCADO CREME

2 WRAPS



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

2 Bayernland Mozzarella Wraps  
50 g Fleischtomaten  
100 g Rucola  
1 rote Zwiebel  
2 Stiele Basilikum  
1 Avocado  
1 Knoblauchzehe  
2-3 EL Olivenöl  
2-3 EL Balsamico-Creme  
1 TL Zitronensaft  
etwas Chiliflocken  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten.
2. Rucola waschen und trocknen, Tomaten ebenfalls waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch pressen.
4. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch auslösen. Anschließend mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Knoblauch und etwas Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mozzarella-Wraps ausrollen und die Avocado-Creme darauf verteilen.
6. Nun den Rucola über die Creme geben und Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne und Basilikum darüber verteilen. Mit Öl und Balsamico-Creme beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Mozzarella Wraps fest einrollen und halbieren. Caprese-Wraps auf den restlichen Rucola legen und nach Geschmack mit Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Chiliflocken bestreuen.
8. Sofort servieren. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN  
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT  
[WWW.GRAZIELLAS-FOODBLOG.DE](http://WWW.GRAZIELLAS-FOODBLOG.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg



Mehr Rezepte unter: