

Bayernland



Mozzarella Wrap GUACAMOLE-THUNFISCH

4 WRAPS



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 4 Bayernland Mozzarella Wraps
- 2 große, reife Avocados
- ½ TL Knoblauchpaste
- 1 ½ TL Gemüsepaste
- Saft einer ½ Limette
- 1 EL Schmand
- 1 Dose Thunfisch
- bunte Cherrytomaten
- 1 gelbe Paprika
- Pfeffer & Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

- Für die Guacamole die Avocado vom Kern und von der Schale befreien und zusammen mit der Knoblauchpaste, der Gemüsepaste, dem Saft einer halben Limette und 1 EL Schmand in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Thunfisch aus der Dose nehmen, der Guacamole hinzufügen und nochmal kurz pürieren.
- Cherrytomaten in Scheiben, Paprika in feine Streifen schneiden.
- Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen.
- Anschließend mit der Guacamole-Thunfisch-Crème bestreichen, dann die Tomaten und die Paprika darauf verteilen und fest aufwickeln.
- Die Mozzarella Wraps zum Mitnehmen in Alufolie wickeln. Guten Appetit!

Das Rezept entstand in
freundlicher
Zusammenarbeit mit
www.wiewowasistgut.com

TIPP: DAZU SCHMECKT EINE SELBSTGEMACHTE LIMONADE MIT ZITRONE UND MINZE
([HTTPS://WIEWOWASISTGUT.COM/LOW-CARB-MOZZARELLA-WRAPS-TO-GO/](https://wiewowasistgut.com/low-carb-mozzarella-wraps-to-go/))



/bayernlandeg



/bayernland_eq

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV