



Mozzarella Wrap

KEBAB WRAP MIT AJVAR-DIPP

1 WRAP



CA. 10 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 Bayernland Mozzarella Wrap
 30 g Bulgarischer Käse oder Feta
 100 g Minutensteaks
 1 halbe kleine Tomate
 1 TL Olivenöl
 1 kleine rote Zwiebel
 1 EL eingelegter Rotkohl
 1 EL eingelegter Weißkohl
 2 EL Ajvar
 2 EL Bayernland Bulgara Joghurt
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Minutensteaks in fingerdicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Steaks unter wenden heiß anbraten, aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und zur Seite stellen.
3. Die Zwiebel und die Tomate in feine Scheiben schneiden.
4. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf einem sauberen Schneidebrett ausrollen.
5. Mit eingelegtem Rotkohl, Weißkohl, Zwiebeln, Tomaten und Fleisch belegen und großzügig mit zerbröseltem Feta bestreuen.
6. Den Wrap aufrollen und in 4 gleichgroße Kebab Röllchen schneiden.
7. Für den Dipp Ajvar und Joghurt zu gleichen Teilen in einer kleinen Schüssel vermengen.
8. Servieren und Genießen. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
 ZUSAMMENARBEIT MIT [HTTPS://WWW.AYSES-
 KOCHBLOG-KOELNDE/](https://www.ayses-kochblog-koelnde/)



/bayernlandeg



/bayernland_eg

