

Rucola Wraps

18 Tortillafladen
100 gr. getrocknete Tomaten in Öl (Abtropfgewicht!)
3 - 4 Knoblauchzehen
400 gr. Kräuterfrischkäse
3 EL Balsamicoessig
3 TL Zucker
6 - 10 Tomaten
100 - 125 gr. Rucola
100 gr. Pinienkerne / Sesamsaat

Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, grob zerkleinern, mit dem Balsamico und dem Knoblauch pürieren (je nach Konsistenz kann etwas Öl von den Tomaten zugeben werden, werden getrocknete Tomaten ohne Öl verwendet diese einfach überbrühen und ca. 15 Minuten ziehen lassen).

Mit dem Frischkäse mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken Wenn die Masse zu trocken ist etwas (Oliven-) Öl zugeben.

Die Tomatencreme kann auch mit (frisch) geriebenem Ingwer und/oder Chili variiert werden.

Die Pinienkerne und/oder Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Den Rucola waschen die groben Strünke entfernen und trocken schleudern.

Die Fladen im Ofen zugedeckt vorwärmen (sonst trocknen sie aus und brechen beim rollen).

Fladen mit Tomatencreme bestreichen, Tomatenscheiben, Rucola und Körner darauf verteilen. Einrollen, die Seiten etwas einschlagen und halbieren.

Als Fingerfood die Enden mit Alufolie umfassen oder auf einem Salatbett servieren.

Guten Appetit wünscht www.fmgnet.de