

Lachs-Ei-Wraps

ergibt ca. 28 Stücke (~2-3 cm Scheiben)

3	Blatt	Tortilla-Wraps (25 cm)
100	g	Kräuterfrischkäse
6	TL	Meerrettich, gerieben
200	g	Räucherlachs (Scheiben)
ca. 30	g	Rucola
3	Stück	Eier
3	EL	Remoulade
28	Stück	Zahnstocher



Die Eier ca. 8-9 Minuten hart kochen. Abschrecken und schälen.

Für alle 3 Wrap-Blätter folgendermaßen verfahren:

Das Wrap-Blatt mit gut 30 g Kräuterfrischkäse einstreichen. 2 EL Meerrettich mittig darauf verteilen. Ein Drittel der Lachscheiben darauflegen. Ein gekochtes Ei in Scheiben schneiden und darauf verteilen. 1 EL Remoulade auf die Eier geben.

Stramm aufwickeln. Die Ränder nicht einschlagen. Die sind Rest, der beim Machen genascht werden darf.

Mit Zahnstochern – beginnend in der Mitte – den Rand alle 2-3 cm feststecken. Dann zwischen den Zahnstochern schneiden und das Röllchen mit Zahnstocher anrichten.

