

Gegrillte Wraps mit Pastrami, Bergkäse und Chimichurri

Pro Wrap mit Durchmesser 25cm benötigen sie:

50g Ricotta oder einen anderen Frischkäse

50g Pastrami

1 Stange Jungzwiebel geschnitten

25g Bergkäse gerieben

50g Chimichurri

Olivenöl

Nach Belieben Basilikum, Chili, frische Kräuter.....zum Belegen

Wrap mit Frischkäse bestreichen, bis zum Mittelpunkt in der unteren Hälfte einschneiden, links oben mit dem Chimichurri belegen, rechts oben mit dem Bergkäse bestreuen, rechts unten mit Pastrami und Jungzwiebel belegen.

Danach die linke untere Seite, die leer ist, nach oben klappen, die linke obere Seite nach rechts klappen und diese nach unten klappen.

So entsteht eine schöne Wrap-Tasche. Diese mit etwas Olivenöl beträufeln und beidseitig grillen.

Chimichurri

2 Bund Petersilie

Thymian

Oregano

Olivenöl

Chili

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen gepresst

1 Limette

Petersilie und Kräuter und Zwiebel fein hacken, danach die restlichen Zutaten gemeinsam in einem Mörser zerstoßen, mit etwas Limettenschale und Saft abschmecken.