byodo
bio vom feinsten

Bayerische Picknick-Wraps

Deftig-knackige Wraps mit Leberkäse und selbstgemachten Essig-Spezial-Gurken – köstliches Fingerfood für ein gelungenes Picknick.

Zutaten
4 Portionen

0.5 Salatgurke
1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
Byodo Meersalz, fein
0.5 TL Zucker
2 EL Byodo Condimento Bianco
4 Tortillawraps, klein (Durchmesser ca. 22 cm)
8 TL Byodo Süßer Senf
0.5 Bund Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
8 große Salatblätter (z.B. Lollo Bionda/ Mangold)
8 Scheiben Leberkäseaufschnitt

Zubereitung

Die Salatgurke waschen und der Länge nach mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Brat-Olive in einer Pfanne erhitzen und die Gurken kurz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen und anschließend mit Essig ablöschen. Für eine weitere Minute schmoren lassen.

Die Wraps mit je 2 TL Byodo Süßer Senf bestreichen.

Radieschen und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Salatblättern gleichmäßig auf den Wraps verteilen. Zum besseren Aufrollen das obere Viertel freilassen.

Mit dem Leberkäseaufschnitt und den geschmorten Gurken belegen. Stramm aufrollen und mit einer Kordel fixieren.