



MINI BERNER WRAP

MIT WÜRZIGER AJVAR UND KNACKIGEM ROTKOHLE

ZUTATEN FÜR 3 WRAPS

1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen
3 Weizen Wraps
1 kleine rote Zwiebel
1/2 Gurke
3 – 4 EL Ajvar
50 g Rotkohl
Romanasalat

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Anschließend die Gurke und den Rotkohl waschen und ebenso in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Wolf Mini Berner Würstchen in einer Pfanne goldbraun anbraten.
3. Nun wird der Wrap gefüllt. Als Grundlage dienen die Salatblätter. Darauf kommen die Zwiebeln, der Rotkohl, die Gurken und die Mini Berner Würstchen. Jetzt noch 1 – 2 EL Ajvar draufgeben und schon kann der Wrap eingerollt werden.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben