



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Spinat Wraps mit Gorgonzola Creme

Zutaten für 4 Wraps:

- California Wraps Weizen (Art. 93115)
- 250g TK Blattspinat oder die entsprechende Menge frischer, blanchierter Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 Fleischtomaten
- 125g Gorgonzola
- 100g Creme fraiche
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch schälen und pressen.

Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten, den aufgetrauten, abgetropften Spinat zugeben und bei kleiner Hitze 5-7 Minuten kochen lassen.

Dann salzen und pfeffern.

Fleischtomaten häuten, das Innere entfernen und in Streifen schneiden.

Gorgonzola zerdrücken und mit Creme fraiche und den Tomatenstücken gut verrühren.

4 Wraps nach Packungsinhalt zubereiten und mit der Gorgonzolacreme bestreichen.

Die Spinatmischung darüber verteilen, aufrollen, halbieren und servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

