

Vegetarischer Wrap

Zutaten:

- 4 Fleischtomaten
- 4 große Champignons
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- 2 Zucchini
- 1 Stängel Stangensellerie
- 4 EL Olivenöl
- 8 Eisbergsalatblätter
- 1 Grillschale
- 1 Pack Fuego Weizenmehl-Tortillas, klein
- 1 Beutel Fuego Chili Seasoning Mix
- 1 Glas Fuego Salsa Dip mild
- 1 Glas Fuego Sour Cream & Onion Dip



Zubereitung:

Tomaten längs vierteln, Champignons und Paprika in 2-3 cm große Quadrate, Zucchini in Scheiben und Stangensellerie in 4 cm lange Stücke schneiden.

Das Gemüse mit dem Chili Seasoning Mix würzen und vermengen, anschließend in eine Grillschale geben, mit Olivenöl beträufeln und bissfest grillen.

Die Weizenmehl-Tortillas auf dem Grill kurz erwärmen, ein Eisbergsalatblatt darauf legen, dann etwas Gemüse darauf verteilen, mit Salsa Dip mild und Sour Cream & Onion Dip bestreichen und wie gewohnt wickeln.