

Rezept für Warmer Ofenwrap

VON Christin

ZUTATEN

1 Wrap

(am besten Mehrkorn von Aldi)

2 EL

griechischer Joghurt 2%

1 EL Pesto

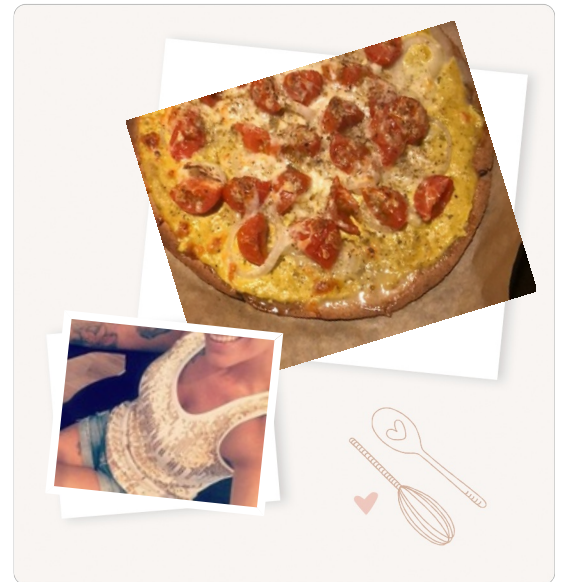
(ich nehme die Pesto alla Genovese)

1/2 EL Currypulver

1 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Cherrytomaten

1/2 Mozzarella



PORTIONEN	ZEIT
1 Portionen	10 Min

ZUBEREITUNG

Den griechischen Joghurt mit der Pesto und dem Curry mischen und den Wrap damit bestreichen.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Cherrytomaten halbieren und den Wrap damit belegen. Zusätzlich wird das ganze dann mit geriebenen Mozzarella bestreut und mit Salz, Pfeffer und Oregano gewürzt.

Das ganze auf ein Backblech mit Backpapier in den vorgeheizten Ofen bei 180 grad für 5-10 Minuten backen :) Danach bitte abkühlen lassen. Vom Blech nehmen und zusammen rollen. Schmecken lassen und das ohne viel Kohlenhydrate und ohne schlechtes Gewissen. Ich lieb es :-D



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.