

FETA-AJVAR-WRAP-RÖLLCHEN

ZUTATEN

- 4 Wraps
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Feta
- 150g Frischkäse
- 120g Ajvar, mild
- 3 Spitzpaprika
- 2 Frühlingszwiebeln



ZUBEREITUNG

1. Knoblauch sehr klein schneiden und mit dem zerbröselten Feta, dem Frischkäse und dem Ajvar gut verrühren.
2. Spitzpaprika klein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und unterrühren.
3. Masse vorsichtig auf den 4 Wraps verteilen.
4. Wraps aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Dann die Wraps in Streifen schneiden und auf einer Platte als Fingerfood servieren.