



Räucherlachs-Rucola-Wraps

mit Karottensalat und Limetten-Crème fraîche



ca. 20min



3-4 Personen

Gefüllte Tortillas sind in unserer Testküche ein echter Abräumer! Hier werden die weichen Weizenfladen nach Lust und Laune mit saftigen Räucherlachsschnitzeln, würzig-herbem Rucola, frischen Tomaten und knackigem Karottensalat belegt und mit limettiger Crème fraîche garniert. Ruckizucki-Food vom Feinsten!

- 2 lila Karotten
- 2 Karotten
- 10g Schnittlauch
- 1 unbehandelte Limette
- 200g ASC-Räucherlachs ²
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Tortillas ³
- 100g Rucola

- 2EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 20.2g



Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Schnittlauch** in ca. 1cm lange Röllchen schneiden und mit den **Karotten**, 2EL Mayonnaise sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker mischen. Den **Salat** beiseitestellen und ziehen lassen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Räucherlachs** in mundgerechte Schnitzel schneiden, mit dem **Limettensaft** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



8 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden.



Die **Crème fraîche** mit der **Limettenschale** nach **Geschmack** verrühren und mit Salz abschmecken.



Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Rucola**, dem **Karottensalat**, dem **Lachs**, den **Zwiebeln** und den **Tomatenwürfeln** belegen und mit dem **Limettendip** beträufeln. Den unteren Rand umschlagen, dann die Seiten einklappen und die **Wraps** ggf. mit etwas Küchengarn fixieren. Mit den **Limettenspalten** und ggf. **übrigem Karottensalat** servieren.