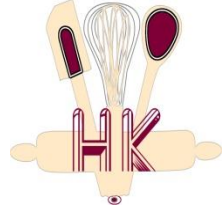




Wraps mit Thunfischcreme/ Tortilje sa kremom od tunjevine



Zutaten:

6 große oder 8 mittlere Tortillafladen

400 g Thunfisch

2 EL Sauerrahm/Saure Sahne

175 g Frischkäse

6-7 Salatblätter

2 Tomaten

1-2 Paprika

1 TL Knoblauch (ich bereite immer eine kleine Tupperwaredose mit gehacktem Knoblauch, Olivenöl und Kräutern zu – hält sich eine Woche im Kühlschrank)

1 Zwiebel

1 Dose Mais

Oliven

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

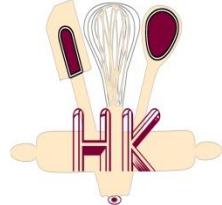
▪Den Thunfisch abtropfen lassen und in einen Food Prozessor (mit Pürierstab müsste es auch funktionieren) geben. Frischkäse, Sauerrahm, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und so lange mixen, bis eine cremige Paste entstanden ist. Stellt sie auf die Seite und bereitet das Gemüse vor, indem ihr es wäscht und klein schneidet oder in Scheiben (Tomaten). Paprika und Zwiebel gebt ihr in die Thunfischmasse und rührt um.

▪Die Oliven, Tomaten und den Mais könnt ihr zur Masse geben oder beim Füllen extra darüberstreuen. Bevor ihr die Wraps füllt, erwärmt sie 5-10 sek in der Mikrowelle, damit sie sich leichter rollen lassen. Dann befüllt ihr die Tortillafladen, rollt sie inklusive Alufolie (siehe Video), schneidet sie mittig durch und sie sind servierfertig!

▪Tipp: Die Thunfischcreme hält sich 1-2 Tage im Kühlschrank - ihr könnt also diese Maßangaben ruhigen Gewissens verwenden.



Wraps mit Thunfischcreme/ Tortilje sa kremom od tunjevine



Sastojci:

6 velikih ili 8 manjih tortilja

400 g tunjevine

2 kasike kiselog vrhnja

175 g svježeg sira

6-7 listova salate

2 paradajza

1-2 paprike

1 kaskica bijelog luka (ja sebi pripremam uvijek malu posudu sa poklopcem u kojoj držim mješavinu sitno isjeckanog bijelog luka, maslinovog ulja i raznih začina – to se drži cijelu sedmicu u frizideru)

1 glavica crvenog luka

1 limenka kukuruza

maslina

sol, biber

Priprema:

▪ Ocijedite tunjevinu od ulja i ubacite u multipraktik (food processor), te dodajte svježi sir, kiselo vrhnje, bijeli luk, crveni luk, sol i biber. Promiksajte dobro dok ne postane lijepa, kremasta masa. Stavite je na stranu. Povrce ocistite i isitnite ili izrezite na kolutove (paradajz). Papriku i luk stavite u kremu od tunjevine.

▪ Masline, paradajz i kukuruz (ocijedjen) iz konzerve mozete isto dodati u kremu od tunjevine ili ekstra dodavati kad budete filovali tortilje. Ugrijte tortilje na 5-10 sek u mikrovalnoj da biste ih lakse motali. Filujte ih i motajte (skupa sa alu-folijom), kao u videu. Prerežite ih u sredini i spremni su za serviranje!

▪ Savjet: Krema od tunjevine se drži barem 1-2 dana u frizideru, tako da bez problema mozete navedene mjere koristiti

