

## Roastbeef-Wraps mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 480 kcal/ 2016

Eiweiß: 25,8 g Fett: 24,8 g

Kohlenhydrate: 39 g

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

## Zubereitung:

- 1. 50 g Walnüsse fein hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten, abkühlen lassen. Frischkäse mit Paprikamark verrühren und mit Chilipulver würzen. Gehackte Walnüsse untermengen. Tortillafladen mit der Frischkäsecreme bestreichen.
- 2. Paprikaschoten vierteln, putzen und abspülen. Paprika in feine Streifen schneiden. Blattsalat abspülen und trockentupfen.
- 3. Tortillafladen mit Roastbeefscheiben belegen, etwas Meerrettich und Pfeffer darüber streuen, mit Paprikastreifen und Salat belegen. Die restlichen Walnüsse darauf verteilen. Tortillafladen fest aufrollen und einmal schräg durchschneiden.

## Zutaten für 4 Portionen :

80 g kalifornische Walnüsse

200 g Frischkäse (0,2% Fett)

2 EL Paprikamark Chilipulver

- 4 Tortillafladen (25 cm Durchmesser) je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 4 Blatt Kopfsalat (z.B. Frisée)
- 150 g Roastbeef-Aufschnitt (in Scheiben, ohne Fettrand) etwas frisch geriebener Meerrettich Pfeffer, frisch gemahlen