

Griechische Gurken-Wraps



Zubereitung:

Die Pepperoni gut abtropfen lassen, ggf. ausdrücken und in feine Streifen schneiden.

Die Oliven ggf. entsteinen und halbieren.

Die Gurke waschen und in Stifte schneiden, den Feta in kleine Würfel.

Süßen Knobli unter den Joghurt rühren und mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.

Die Wraps nach Packungsbeilage erwärmen und mit dem Joghurt bestreichen. Gurkenstreifen, Feta, Oliven und Pepperoni gleichmäßig auf die Wraps verteilen und einrollen.

Zum kleckerfreien essen den unteren Rand mit einer Serviette umwickeln und den oberen Teil mit Dill bestreuen.

Zutaten für 6 Wraps:

6 fertige Wraps

1 Schlangengurke

400 g Naturjoghurt

200 g Feta

30-40 Oliven

6 eingelegte Pepperoni

1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

Salz, Pfeffer, Dill