

# CALIFORNIA WRAP

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
4 Tortilla Wraps  
Römersalatherzen oder Bologneser Salat  
100 g Kirschtomaten  
Gewürzmischung California

### Dressing:

Knoblauch  
100 g Mayonnaise  
125 ml Joghurt  
2 EL Zitronensaft  
2 EL geriebener Parmesan  
Salz & Pfeffer  
eine Prise Zucker

## ZUBEREITUNG:

### Dressing:

1. Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft, geriebenem Parmesan, gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren

### Wrap:

1. Die Pads in Streifen schneiden
2. Die Pad-Streifen in etwas Öl goldbraun braten und vom Herd nehmen
3. Die Gewürzmischung California über die Pad-Streifen streuen, gemeinsam in der Pfanne kurz durchschwenken und warmstellen
4. Währenddessen Tortilla Wrap laut Packungsanleitung im Ofen wärmen
5. Die Tomaten vierteln
6. Den Wrap mit den Römersalatherzen, den Tomaten und den Pad-Streifen belegen
7. Mit dem Cesar-Dressing beträufeln und zu einem Wrap rollen.  
Gleich genießen

