



## Puten-Wraps

---

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Putenschnitzel
- 150 g Zwiebeln, rot
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Paprikaschote, rot
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Oregano
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Balsamico
- 200 ml Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- Käse (Streuselkäse)
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 4 Tortillas

### Zubereitung:

Putenschnitzel und Paprika in kleine Stückchen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Paprika rosenscharf, Cayennepfeffer und Oregano vermengen. Olivenöl in eine Pfanne geben und Zwiebeln leicht anbraten, dann das Putenfleisch und die Gewürze dazu geben. Das Fleisch scharf anbraten und zum Schluss die Paprika in die Pfanne geben. Nebenbei den Eisbergsalat



waschen und 4 große Blätter auswählen. Tortillafladen mit ein wenig Streuselkäse bestreuen und im Backofen bei geringer Hitze schmelzen lassen. Saure Sahne mit Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortillafladen mit Eisbergsalat belegen und dem Dressing bestreichen. Das Putenfleisch mit der Paprika draufgeben und, wenn man möchte, noch mal Dressing darüber geben.

Das Ganze rollen und in Klarsichtfolie wickeln, damit es sich nicht immer wieder aufrollt. Zum Schluss einmal in der Mitte schräg durchschneiden.