



ERLEBEN.
GENIEßEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Wrap mit BBQ Lachs

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

400 g Lachsfilet	1 Prise Salz
100 ml BBQ Sauce	1 Prise schwarzer Pfeffer
100 g Spitzkohl	1Bd. Ruccola
2 EL Sauerrahm	8 Wraps 18cm

Zubereitung

Lachs mit BBQ Sauce bestreichen, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und anschließend garen. Den Sauerrahm in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Den Spitzkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Anschließend zum Sauerrahm in die Schüssel geben. Alles zusammen gut durchheben. Nach Geschmack mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Wraps auf der Arbeitsfläche verteilen, den BBQ Lachs und den Ruccola und den Spitzkohl auf die Wraps aufteilen. Beide gegenüber liegende Seiten umklappen und von einer offenen Seite aufrollen.

Guten Appetit!



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei