



JOHANN LAFER REZEPT

Wrap mit gegrilltem Feta und Ananas

Rezept für 4 Personen

1	Chilischote	Chilischote halbieren, Kerne entfernen. Knoblauchzehen schälen und beides fein würfeln.
2	Knoblauchzehen	

350 g	Feta	Den Feta zusammen mit dem Olivenöl, Thymian, Chili und Knoblauch auf Alufolie legen und fest verschließen.
30 ml	Olivenöl	
2	Thymianzweige	
	Alufolie	

1	Ananas	Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.
---	--------	--

1	Eisbergsalat	Die äußeren Blätter des Salat entfernen, den Strunk herausschneiden und die Salatblätter waschen.
---	--------------	---

3	Tomaten	Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden.
---	---------	---

1	Chilischote, rot	Chilischote halbieren, Kerne auskratzen und die Schote in feine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
1 Bund	Schnittlauch	

200 g	Crème fraîche	Crème fraîche mit Chili und Schnittlauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
	Saft von	
1	Zitrone	

JOHANN LAFER

REZEPT

Nun den Feta in der Alufolie auf dem heißen Grill bei direkter Hitze 5 - 8 Minuten grillen.

4	Wraps (Fertigprodukt)	Die Wraps für ca. 2 Minuten von beiden Seiten auf dem heißen Grill erwärmen. Jeden Wrap mit etwas Crème fraîche bestreichen, Feta, Salat, Ananas und Tomaten darauf verteilen, mit der restlichen Crème fraîche beträufeln, fest zusammenrollen und servieren.
---	-----------------------	--

© by Johann Lafer