



Schinken Wraps 'Hawaii'

mit Salat, Ananas und Erdäpfelchips



20-30min



2 Personen

Toast Hawaii schmeckt allen gut - das wissen wir spätestens seit dem Hawaii Toast Song. Warum sollte das nicht auch für Wraps "Hawaii" gelten, dachten wir uns. Hier füllt ihr Tortilla Wraps mit frischem Gemüse, einer leichten Sauerrahmsauce und fruchtiger Ananas. Damit keiner hungrig bleibt gibt's dazu noch Erdäpfelchips.

Was du von uns bekommst

- Tortillas ¹
- Kochschinken
- Eisbergsalat
- Mayonnaise ^{3,10}
- Sonnenkuss Gewürzmischung ¹⁰
- Tomate
- Sauerrahm ⁷
- Ananas in der Dose
- mehligkochende Erdäpfel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 826.0kcal, Fett 41.2g, Eiweiß 25.0g, Kohlenhydrate 82.4g



1. Erdäpfelchips backen

Tortillas rauslegen, sodass sie Raumtemperatur annehmen. Rohr auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Erdäpfel** gut waschen und in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. **Erdäpfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit 1EL ÖL, Salz und Pfeffer vermengen. Mit 1TL der **Gewürzmischung** bestäuben und im Rohr 15-20Min. knusprig und goldbraun backen.



4. Sauce rühren

2-4 Tortillas für ca. 1Min. auf ein Rost im Backrohr legen und leicht aufwärmen (übrige **Tortillas** werden nicht verwendet, lassen sich aber auch einfrieren). **Hälfte** vom **Sauerrahm** mit der übrigen **Gewürzmischung**, **Mayonnaise** und 2EL **Ananassaft** verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



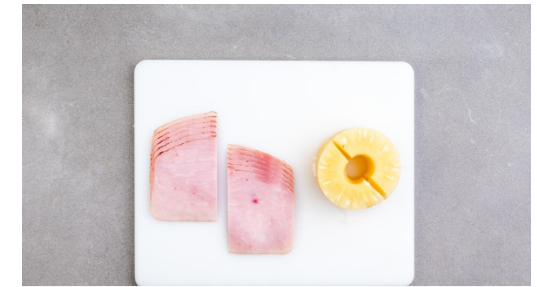
2. Gemüse schneiden

In zwischen den **Salatstrunk** abschneiden und **Salat** in dünne Streifen schneiden. **Paradeiser** halbieren, den Strunk rausschneiden und die **Paradeiserhälften** in 1cm dünne Streifen schneiden.



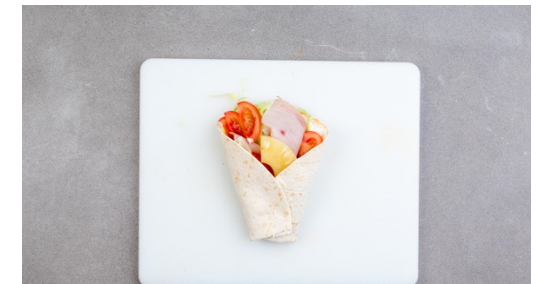
5. Wraps belegen

Die aufgewärmten **Tortillawraps** gleichmäßig mit der **Sauerrahmsauce** bestreichen, **Salat** und **Schinken** darauf verteilen und die **Paradeiser** und **Ananasstücke** mittig rauflegen. Das untere Viertel der **Tortillas** sollte dabei frei bleiben. Mit allen **Tortillas** so vefahren.



3. Schinken schneiden

Den **Schinken** einmal durch schneiden. Die **Ananas** abgießen, den **Saft** dabei aufheben. Nun die **Ananasringe** in der Mitte durchschneiden.



6. Tortillas rollen

Das untere Viertel der **Tortillas** hochklappen, und gleich die Seiten übereinander zusammenfallen, sodass ein **Wrap** entsteht, der unten geschlossen ist. Einfacher: Die **Wraps** zusammenrollen, und eine Seite mit Küchenpapier umwickeln, sodass beim Essen die Füllung nicht rausfällt. Übrigen **Sauerrahm** cremig rühren und als **Dip** zu den **Chips** mit den **Wraps** servieren.