

Ananas-Putenwraps mit Curry-Frischkäsecreme

Zutaten | 8 Portionen

Frischkäsecreme	
200 g	Doppelrahmfrischkäse
3 TL	Currypulver
1 TL	scharfes Paprikapulver
1 TL	Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
½ TL	Kurkuma, gemahlen
1 TL	Schwarzkümmelsamen
1 Prise	Salz
3 EL	Ananaswürfel aus der Dose
2 EL	Ananassaft
50 g	cremiger Hirtenkäse
Wraps	
½ Kopf	Eisbergsalat
1 kleine Dose	Maiskörner
1 kleine Dose	Ananasstücke
8	Weizenfladen (Tortillas)
200 g	Putenbrustbraten in Scheiben

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Für die Creme den Frischkäse in eine hohe Rührschüssel geben und gut mit den Gewürzen vermengen.
- Ananasstücke mit dem Ananassaft pürieren.
- Das Fruchtpüree gleichmäßig in die Frischkäsecreme einrühren.
- Den weichen Hirtenkäse mit einer Gabel zerdrücken und grob unter die Creme heben.
- Für die Wraps den Salat in Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern.
- Mais abgießen und abtropfen lassen.
- Ananas abgießen und abtropfen lassen.

- Weizenfladen nach Packungsangabe aufbacken und mit der Frischkäsecreme bestreichen.
- Putenbrustscheiben, Salat, Mais und Ananasstücke gleichmäßig auf dem Fladen verteilen.
- Wraps unten etwas einklappen und stramm einrollen.

Tipp:

Die Creme schmeckt auch als Brotaufstrich oder als exotischer Dipp zu Gemüsesticks oder Crackern.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 197 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
336 kcal	14,0 g	35,3 g	15,1 g	98,6 mg