

> Wraps mit Halloumi und Grillgemüse

Der lecker-würzige Snack für unterwegs



ZUTATEN:

Für 4 Personen

8 Stück	Wraps
400 g	Halloumi
1 Stück	Paprika gelb
1 Stück	Paprika rot
1 Stück	Zucchini
1 Stück	Aubergine
2 EL	NATURATA Tomatenmark, zweifach konzentriert
4 EL	NATURATA Olivenöl, nativ extra
1/2 TL	Chiliflocken
1 Stück	Knoblauchzehe, gehackt
3 EL	NATURATA Aceto Balsamico di Modena
4 EL	NATURATA Bratöl Sonnenblume „High Oleic“
200 g	griechischer Joghurt
2 EL	Zitronensaft
100 g	Blattsalatmix
2 EL	NATURATA Melasse
	Hefeflocken
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.** Halloumi in 1x1 cm dicke Stifte schneiden. Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Zucchini, Aubergine waschen, halbieren und ebenfalls in 1x1 cm dicke Stifte schneiden.
- 2.** Aus NATURATA Tomatenmark, NATURATA Olivenöl, Chiliflocken, Knoblauch, NATURATA Aceto Balsamico und NATURATA Meersalz, eine Marinade herstellen und das geschnittene Gemüse damit marinieren. 2 EL NATURATA Bratöl in einer Pfanne erhitzen und den Halloumi anbraten.
- 3.** In einer Grillpfanne 2 EL NATURATA Bratöl erhitzen und das Grillgemüse scharf anbraten. Griechischen Joghurt, Zitronensaft, NATURATA Meersalz und Pfeffer miteinander vermengen. Blattsalatmix waschen und trockenschleudern.

4. Gebratenen Halloumi sowie das Grillgemüse auf den Wraps verteilen. Ein paar Salatblätter, den griechischen Joghurt sowie die NATURATA Hefeflocken auf die Wraps geben. Das Ganze nun einrollen und für besseren Halt in Butterbrotpapier einschlagen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten