

Tortilla-Zwerge mit Gemüse und Schinken zum Mitnehmen

Zutaten für 2 Kinder:

2 Tortillas (dünne Fladenbrote)
1 Karotten
1/2 Gurke
1/4 Peperoni
2 Schinkentranchen
2 EL Reibkäse (z.B. Greyerzer)
4 TL THOMY Sauce Tartare light*
Einige Salatblätter und frische Kräuter
Zahnstocher



Zubereitung:

Die Gurke waschen, Karotte schälen und beides in Stäbchen schneiden.

Die Peperoni entkernen und in Streifen schneiden.

Salatblätter, Schinken und Gemüse in Schichten auf die Tortillas legen. Mit dem Reibkäse bestreuen und dann zusammenrollen

und jeweils abwechselnd gerade und schräg in Stücke schneiden (siehe Bild). Die einzelnen „Gemüse-Zwerge“ mit einem Zahnstocher feststecken und nach Belieben mit THOMY Sauce Tartare light oder etwas Ketchup verfeinern.

TIPP:

- Umwickeln Sie den unteren Teil am besten mit etwas Alufolie, damit beim Essen nicht alles unten rausfällt.

**Die Sauce Tartare light von THOMY schmeckt genauso lecker wie das Original, enthält aber etwas weniger Fett.*