

TORTILLA-ZWERGE MIT GEMÜSE & SCHINKEN

ZUM MITNEHMEN - FÜR 2 KINDER

Zutaten



2 Tortillas
(dünne Fladenbrote)



1 Karotten



1/4 Gurke



1/4 Peperoni



2 Schinkenbraten



2 EL Reibkäse (z.B. Greyerzer)



4 TL THOMY
Sauce Tartare light*



Einige Salatblätter
und frische Kräuter

Zahnstocher



Zubereitung

- 1 Die Gurke waschen, Karotte schälen und beides in Stäbchen schneiden.
- 2 Die Peperoni entkernen und in Streifen schneiden.
- 3 Verteilen Sie etwas Tartarsauce auf die Tortillas und legen Sie die Salatblätter und das Gemüse darauf.
- 4 Zum Schluss den Schinken drauflegen und mit dem Reibkäse bestreuen. Nun die Tortillas zusammenrollen.

- 5 Jeweils abwechselnd gerade und schräg in Stücke schneiden (siehe Bild). Die einzelnen „GemüseZwerg“ mit einem Zahnstocher feststecken und nach Belieben mit THOMY Sauce Tartare light 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.