

ANDECHSER NATUR



Wraps mit Kräuterfrischkäse

2 Portionen, 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse

2 Tortilla Wraps

60 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter, mit Jogurt verfeinert

½ Gurke

etwas Salat

etwas Basilikum und Oregano (frisch)

Teilen

So geht's

1. 50 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse in der Pfanne schmelzen lassen.
2. Einen Wrap darauflegen und kurz anbraten, bis der Käse etwas braun geworden ist. Den Wrap umdrehen und kurz braun werden lassen.
3. Den Wrap auf einen Teller legen und mit 30 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter bestreichen. Gurkenwürfel, Salat, Basilikum und Oregano darauf verteilen. Den Wrap zusammenrollen und am besten noch warm servieren. (Schmeckt aber auch kalt.)

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?