



## THE TEX-MEX-KITCHEN-STORY

### ZUTATEN

---

Stk Zucchini

---

Stk Champignons

---

Kirschtomaten

---

rote Peperoni

---

Stk Pitabrote

---

g THOMY Mayonnaise

---

g geriebener Käse

---

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

### ANWEISUNG

---

Schritt 1      Zucchini, Champignons und Tomaten in dünne Scheiben und Paprika in Streifen schneiden.

---

Schritt 2      Wrap an einer Stelle von der Mitte bis zum Rand einschneiden und eine Hälfte mit THOMY Mayonnaise bestreichen, die andere mit Käse bestreuen. Je ein Viertel des Wraps mit verschiedenen Füllungen belegen.

---

Schritt 3      Die Tortilla entlang der Viertellinie vorsichtig falten (dreimal) und in einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. zwei Minuten braten.