

# WRAP ME UP BEFORE YOU GO-GO

---

Gleich vorweg – sorry für den Ohrwurm! Aber wir sind uns sicher, nach dem ersten Biss in unsere feinen Veggie-Wraps wirst du uns verzeihen. Der Geschmack passt nämlich nicht nur zum Song, sondern auch zur Band: Wham! Vor allem im Mix mit unserer THOMY Chili-Sauce mit Jalapeños.

## Zutaten

- 4 Tortillas
- 2 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2 Avocado
- Zitronensaft
- 1 Kopf Lollo-Bionda-Salat
- THOMY Chili mit Jalapeños

## So geht's

1. Paprika in Streifen, Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Dann nach und nach in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado in Streifen schneiden und mit Zitronensaft marinieren.
2. Tortillas kurz erwärmen und mit THOMY Chili Sauce mit Jalapeños bestreichen. Gebratenes Gemüse, Avocadostreifen und Salat auf den Tortillafladen verteilen und fest einrollen.
3. Die Wraps in der Mitte durchschneiden und mit THOMY Chili with Jalapeños zum Dippen anrichten.



50 Minuten



4 Portionen