



Rezept

## Roastbeef-Wraps

**Zutaten für 4 Stück:**

- 8 Blätter Eisbergsalat
- 4 Blätter Radicchio
- 1 orangefarbene oder gelbe Paprika
- 1 kleiner süßsaurer Apfel
- 12 Scheiben Roastbeefaufschnitt
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 4 kleine Tortillafladen
- 4 EL Mangochutney
- Paprikapulver
- 8 EL Joghurtdressing (z. B. Goldmarie)

**Zubereitung:**

Alle Salatblätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Paprika halbieren, putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Roastbeefscheiben halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, ggf. grob hacken. Tortillafladen auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, mit je 1 EL Mangochutney bestreichen. Mit Salat, Paprika, Apfelstücken und Roastbeef belegen, mit etwas Paprikapulver und Petersilie bestreuen, mit je 2 EL Joghurtdressing beträufeln. Wraps vorsichtig aufrollen, evtl. halbieren.