

WRAPS VOM GRILL MIT LACHS UND AVOCADO

**ES DARF AUCH MAL
ETWAS ANDERES SEIN
ALS BRATWURST!**

Super einfach und lecker

Das leichte Sommergericht Wraps vom Grill ist einfach zuzubereiten und kann je nach Vorliebe variiert werden. Wir empfehlen die Variante mit **Lachs und Avocado** - superlecker!

Zutaten

- 800 gr Lachsfilet (mit Haut)
- 4 Tortilla-Wraps
- Salz und Pfeffer
- 2 reife Avocado
- 8 Cherrytomaten
- Etwas Dill
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 TL Chilliflocken
- 1 Zitrone

Zubereitung

Den Lachs mit Salz, Pfeffer, Dill und Zitronensaft marinieren und etwa 30 Minuten einziehen lassen. Die Avocado mit einer Gabel zerstampfen. Die Cherrytomaten fein würfeln und zur Avocadocreme geben. 2 EL Naturjoghurt, einen Spritzer Zitrone, 1 TL Salz und 1 TL Chilliflocken unterheben. Den Grill auf eine Temperatur von 200 Grad vorheizen. Die Wraps 2 Minuten von beiden Seiten grillen. Den Lachs von der Haut lösen und in die Wraps geben. Zuletzt die Avocadocreme auf dem Wraps verteilen.

STÖBERE HIER DURCH UNSERE GROSSE AUSWAHL AN GRILLS

