Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Roastbeef-Wraps mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	480 kcal/ 2016 kJ		
Eiweiß:	25,8 g	Fett:	24,8 g
Kohlenhydrate:	39 g		

Zubereitung:

1. 50 g Walnüsse fein hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten, abkühlen lassen. Frischkäse mit Paprikamark verrühren und mit Chilipulver würzen. Gehackte Walnüsse untermengen. Tortillafladen mit der Frischkäsecreme bestreichen.

2. Paprikaschoten vierteln, putzen und abspülen. Paprika in feine Streifen schneiden. Blattsalat abspülen und trockentupfen.

3. Tortillafladen mit Roastbeefscheiben belegen, etwas Meerrettich und Pfeffer darüber streuen, mit Paprikastreifen und Salat belegen. Die restlichen Walnüsse darauf verteilen. Tortillafladen fest aufrollen und einmal schräg durchschneiden.

Zutaten für 4 Portionen :

80 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Frischkäse (0,2% Fett)
2 EL	Paprikamark
	Chilipulver
4	Tortillafladen (25 cm Durchmesser)
	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
4	Blatt Kopfsalat (z.B. Frisée)
150 g	Roastbeef-Aufschnitt (in Scheiben, ohne Fettrand)
	etwas frisch geriebener Meerrettich
	Pfeffer, frisch gemahlen