

BBQ- Vegi Wrap mit Grillgemüse und Burrata

Für 4 Personen

4-8	Wraps (aus Weizen oder Dinkel)
100g	saure Sahne
1	Burrata/Mozzarella oder geriebenen Käse
3 EL	scharfe Griechin (Rezept siehe BBQ-Saucen)
300g	Gemüse (Zucchini, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Pilze, etc.)
Rapsöl	
Salz	

Den Grill vorheizen und eine Grillplatte einlegen (alternativ eine Gusspfanne).

Gemüse vorbereiten, fein stifteln und zuerst die härteren Gemüsesorten auf den Grill legen. Das Gemüse mit etwas Öl und Salz anrösten und mit einem Spachtel immer wieder wenden. Nun die weicheren Gemüsesorten dazugeben, noch mal etwas salzen und bei Bedarf noch etwas Öl zugeben – am besten mit einer Sprühflasche, damit lässt sich die Menge perfekt dosieren.

Den Wrap auf dem Grill von beiden Seiten angrillen, nicht zu viel, sonst wird er zu trocken und bricht beim Rollen.

Auf den heißen Wrap Sauerrahm und z.B. die scharfe Griechin oder eine andere BBQ-Sauce aufstreichen, Gemüse in der Mitte auflegen und – wenn gewünscht – die Burrata oder einen anderen Käse dazugeben.

Alles zu einer kompakten Rolle formen, mittig teilen und sofort servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen!