



GEMÜSE-WRAP

Zutaten für 1 Wrap

3–4 Zucchini-Scheiben
½ Peperoni, in Stücke geschnitten
½ Zwiebel, rot, in Scheiben geschnitten
etwas Knoblauch, frisch in der Zwiebel
1 Tortilla-Wrap
etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer
einige Basilikumblätter

Die Gemüsestücke in einer Schüssel oder in einem flachen Teller mit Olivenöl beträufeln; bei den Zwiebelringen vorsichtig sein, damit sie nicht auseinanderfallen. Die Knoblauchzwiebel quer aufschneiden und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. Das Gemüse bei mittlerer Hitze grillieren, bis die Zucchini schöne Grillspuren haben und weich geworden sind.

Die Peperoni nur auf der Hautseite grillieren, bis diese schwarz ist. Danach lässt sie sich problemlos schälen.

Anrichten

Gemüse salzen und pfeffern und auf der einen Seite des offenen Tortilla-Wraps platzieren und mit Basilikumblättern belegen. Die andere Hälfte der Tortilla-Rolle darüberschlagen – und geniessen.