

Wraps auf italienische Art [Italian Wraps]



Zutaten für 1-2 Personen:

2 dünne Weizenfladen (Wraps)

1-2 EL Tomatensauce Arrabiata scharf (aus dem Glas)

1 1/2 Scheiben italienischer Prosciutto cotto, dünn geschnitten

75 g geriebener Mozzarella

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

2-3 dünne Scheiben aus einer Fleischtomate

4-6 entsteinte Oliven (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Panini-Grill

1. Eine Wrap-Scheibe mit 1-2 EL Tomatensauce Arrabiata scharf bestreichen. 1 1/2 Scheiben prosciutto cotto auflegen. Geriebenen Mozzarella aufstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 2-3 dünne Tomatenscheiben aus einer Fleischtomate schneiden, 4-6 entsteinte Oliven halbieren und auflegen. Die zweite Wrap-Scheibe als Deckel auflegen.

2. Panini-Grill auf Stufe 3 von 4 vorheizen und alles ca. 3-4 Minuten grillen, bis der Käse gut zerlaufen ist.

3. Grünen oder gemischten Salat dazu reichen.

Hinweise:

Geht sehr schnell, schmeckt gut, ein angenehmes Gericht, wenn man wenig Zeit hat.

Die Originalversion gibt es manchmal in italienischen Autobahnrestaurants unter dem Namen Rustichella zu kaufen. Siehe dazu auch das eigene Rezept unter diesem Namen. Die Piadina-Fladen für dieses Rezept macht man selbst.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung 10 min, kleine Gerichte, Schinken, Käse, Tomaten, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023