



HOFER RINDFLEISCHWURST G.G.A. *Wrap mit Hofer Rindfleischwurst*



ZUTATEN WRAP:

4 Wraps (Fertigprodukt)
200 g Hofer Rindfleischwurst g. g. A.
160 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
4 Tomaten, gewürfelt
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Petersilie, gehackt
1 Romanasalat, in Streifen geschnitten
100 g Allgäuer Bergkäse g. U.

ZUTATEN DIP:

50 ml Apfelsaft
1 EL milder heller Essig
Saft von ½ Zitrone
½ Paprika, sehr fein gewürfelt
1 rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt
2 EL Honig
1 Zehe Knoblauch, gerieben
1 EL Koriander, fein gehackt
Abrieb von ½ Zitrone Salz

ZUBEREITUNG WRAP:

Die Rindfleischwurst mit Frischkäse, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die restlichen Zutaten vermengen. Die Wrap-Teigfladen mit der Rindfleischwurst-Frischkäse-Masse bestreichen. Darauf das gemischte Gemüse verteilen. Die beiden Seiten etwas nach innen klappen und aufrollen.

ZUBEREITUNG DIP:

Apfelsaft mit Essig, Zitronensaft, Paprika und Zwiebel kurz aufkochen. Durch ein feines Sieb abpassieren. Den Honig in den Topf geben und karamellisieren. Die Flüssigkeit wieder dazugießen, aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Dann alle anderen Zutaten dazugeben, verrühren und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck