

## Kalifornischer Wrap



**ProPoints™** Wert: 5

Portionen: 1

Tipp: Salatblatt mit einwickeln und kurz auf den Grill legen.

### Zutaten

4 Scheiben Putenbrust  
25 g Avocado  
1 EL Knoblauch Sauce  
1 Scheibe Schinken, gekocht)  
1 Salatblatt  
1 Tomate  
1 TL Limettensaft  
2 EL Kresse

### Anleitung

Das gewaschene, getrocknete Salatblatt ausbreiten und mit Pute, Schinken und Tomate belegen.

Avocado als Scheibe mit Limettensaft vermischen und auf die Tomate geben. Mit Kresse bestreuen und mit der Knoblauchsauce bestreichen.

Das belegte Salatblatt zusammen rollen und eventuell mit einem Holzspießchen zusammenhalten.

In Folie eingewickelt, bleibt es bis zum nächsten Tag frisch.