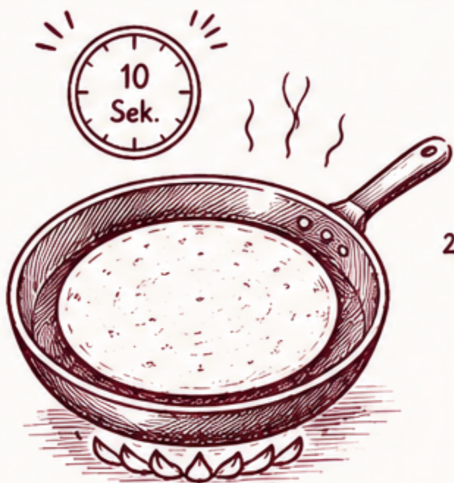




Wraps richtig falten und rollen

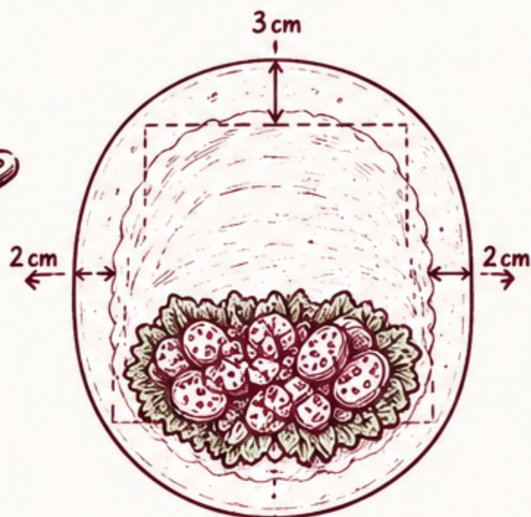


1 Das Aufwärmen:



Erwärme die Tortilla vor dem Belegen für zehn Sekunden ohne Fett in einer heißen Pfanne. Dadurch wird der Fladen elastisch und bricht beim Falten nicht.

2 Das Freilassen:



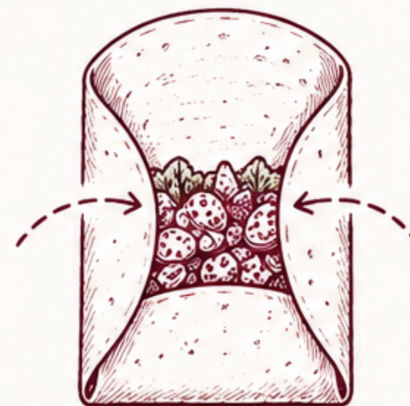
Bestreiche den Fladen ruhig komplett mit der Creme, aber lasse beim Belegen mit den festen Zutaten oben einen Rand von drei Zentimetern und an den Seiten jeweils zwei Zentimeter frei.

3 Der Klapp-Trick:



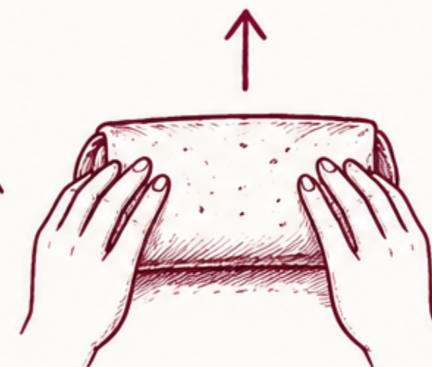
Klappe zuerst das untere Viertel der Tortilla nach oben über die Füllung.

4 Das Einschlagen:



Schlage nun die linke und die rechte Seite stramm zur Mitte ein.

5 Das finale Rollen:



Rolle den Fladen von unten nach oben fest auf, während du die Füllung mit den Fingern leicht fixierst, es soll handgezeichnet sein.

