

# Gegrillter Wrapspieß mit Tomatencarpaccio, Wasabinorahmgurken und Minzsauerrahm

Für 4 Personen (ca. 4 Spieße)

## Zutaten:

### Für die Wrapspieße

2 Wrap-Tortillas, in Rechtecke geschnitten  
300 g Rinder- oder Schweinefaschiertes  
60 g Cheddar oder anderer würziger Käse,  
gerieben  
1 rote Zwiebel, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Curry, Cumin, Knoblauch nach Geschmack  
Frische Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie,  
fein gehackt

### Für die Wasabi-Gurken

1 Gurke  
70–80 g Sauerrahm  
1 EL Wasabino (wenn vorhanden)  
Abrieb und Saft von ¼ Limette  
1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben  
Salz aus der Mühle

### Für den Minzsauerrahm

100 g Sauerrahm  
Frische Minze, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack

### Zum Anrichten

2–3 Tomaten, in feine Scheiben geschnitten  
Olivenöl  
Balsamico-Crème  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

**Für die Wrapspieße** das Faschierte mit Käse, gehackter Zwiebel, Gewürzen und Kräutern gut vermengen. Nun die Masse schichtweise zwischen die Wraprechtecke einfüllen – ähnlich wie bei einer Lasagne. Die gefüllten Wraps in etwa 3 cm breite Streifen schneiden, aufeinander schichten und längs mit Spießen fixieren. Die Spieße auf allen vier Seiten gleichmäßig grillen. Nach Wunsch mit Kräuterbutter, Teriyakisauce oder Honigglace bestreichen.

**Für die Gurken** diese schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Dann grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. Leicht einsalzen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend gut ausdrücken. Mit Sauerrahm, Wasabino, Knoblauch, Limettensaft und -abrieb verrühren und abschmecken.

**Für den Minzsauerrahm** alle Zutaten glatt-rühren und kühl stellen.

**Zum Anrichten** die Tomatenscheiben fächerförmig auf Tellern platzieren, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Balsamico-Crème würzen. Den heißen Wrapspieß daraufsetzen und mit Minzsauerrahm und den Wasabi-Gurken servieren.

