



Frühstücks-Wraps

mit Kochschinken

ZUTATEN

4 Wraps
8 Scheiben Kochschinken
150g Cheddar
150g Emmentaler
4 Eier
Ein Bund Schnittlauch
Salz / Pfeffer

Aluminiumfolie
Zahnstocher

ZUBEREITUNG

1 Die Wraps einzeln auf ein Stück Alufolie legen, welches etwas größer als der Wrap selbst sein sollte. Anschließend beide Sorten Käse grob miteinander vermengen. Den Wrap auf einer Seite mit etwas Wasser bestreichen, sodass der Teig sich am Ende besser biegen lässt.

2 Nun kommt die Füllung in die vorbereiteten Wraps. Zuerst jeweils zwei Scheiben Schinken in die Mitte der Wraps legen, um daraufhin einen kleinen Käsekreis auf dem Schinken zu platzieren. Der Kreis muss groß genug sein, sodass ihr das rohe Ei in die Mitte des Kreises schütten könnt. Das Ei zuerst in ein Glas aufschlagen, um es dann mit Hilfe des Glases zielgenau in die Mitte des Käsekreises zu schütten.

3 Nachdem Schinken, Käse und das Ei ihren Platz auf dem Wrap gefunden haben, können Pfeffer, Salz und reichlich Schnittlauch darüber gestreut werden.

4 Jetzt geht es an die schwierigste Aufgabe des sonst so einfachen Rezepts - dem Falten der Wraps: zuerst zwei gegenüberliegende Seiten des Wraps so weit es geht in die Mitte klappen. Dann die beiden offenen Enden nacheinander ebenfalls in Richtung Mitte klappen und beide Enden mit Zahnstochern fixieren.

5 Die Alufolie nun verschließen und ab mit den Frühstücks-Wraps in den Ofen bei kuschligen 180°C oder auf den nicht zu heißen Grill für 30-45 Minuten. Danach kann das morgendliche Schlemmen beginnen. CU wünscht einen guten Appetit!

Einfach

55 min.



CU | CAMPER.com

