



Wraps mit Muhammara

Wraps mit Muhammara

125 g Halloumi

2 Handvoll Blattspinat

80 g Al Amier Muhammara Walnuss-Paprika-Paste

4 Sabita Vollkorn Chapati 6 Stück

4 Esslöffel Granatapfelkerne

1 Handvoll gehackte Walnüsse

Gesamtzeit: 12 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Wraps mit Muhammara

1.

Den Halloumi in Scheiben schneiden. Eine (Grill)Pfanne erhitzen und den Halloumi etwa 2 min pro Seite grillen/braten.

Den Spinat grob hacken. Chapatis nach Packungsanleitung erwärmen und die Muhammara auf die Chapatis streichen. Dann den Spinat, den Halloumi, die Granatapfelkerne und gehackten Walnüsse darauf verteilen. Aufrollen und servieren.