



# Knusper Wraps mit Halloumi und Backerbsen

Diese gesunden Knusper Wraps sind nicht nur für jedes Picknick ein Muss, auch bei Garten- oder Kindergeburtstagspartys peppen sie das Buffet auf.



## Knusper Wraps mit Halloumi und Backerbse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
einfach

### Zutaten:

- 4EL **LAND-LEBEN** Backerbsen
- 4 Tortilla Fladen
- 250g Halloumi
- 1 Paprika
- ½ Salatgurke
- 8 Cocktailtomaten

- 6 EL Griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

### **Zubereitung:**

- Paprika, Gurke und Tomaten klein schneiden. Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und frisch gehackter Petersilie verrühren.
- Halloumi in Scheiben schneiden und portionsweise braten.
- Nun je einen Tortilla Fladen mit der Joghurtsauce bestreichen, Gemüse und Halloumi sowie einen Esslöffel Backerbsen darauf verteilen und den Wrap einrollen.
- Den Vorgang mit den restlichen Tortillas wiederholen.
- Für kleine Kinderhände die Wraps halbieren und mit einer Serviette umwickeln. So geht auch bestimmt nichts daneben.

### **TIPP:**

Wraps können anstatt der Tortilla Fladen auch mit Palatschinken/Pfannkuchen zubereitet werden.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)