

Sandwich-Wraps mit Roastbeef

Für 4 Personen

700 g Roastbeef	Salz	Pfeffer
Olivenöl	2 Romana Salatherzen	12 mittelgroße rosé Champignons
2 große Schalotten	2 EL Butter	150 g Cheddarkäse
1 Stange Staudensellerie	100 g Frischkäse	50 g Mayonnaise
1–2 EL Zitronensaft	2 EL Schnittlauchröllchen	4 Tortilla-Weizenfladen (Maisfladen)

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft:

200 Grad/Gasherd: Stufe 4) vorheizen. Roastbeef parieren und den Fettdeckel fein rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl einstreichen. Dann auf das Backofengitter setzen, Backblech unterschieben. Im Ofen 15 Minuten braten.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2) 10–15 Minuten fertig braten. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt noch 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Salatherzen der Länge nach vierteln, waschen und trockenschleudern. Champignons putzen und vierteln. Schalotten schälen, fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten. Dann Schalottenwürfel und etwas Butter zugeben.

Den Käse in $\frac{1}{2}$ cm feine Würfel schneiden. Sellerie putzen, entfädeln, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Frischkäse und Mayonnaise verrühren. Schnittlauch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fleisch auswickeln und in feine Scheiben schneiden.

Tortilla-Fladen evtl. in einer Pfanne kurz erwärmen. Creme aufstreichen, die vorbereiteten Zutaten, bis auf Salat, darauf verteilen. Salat zuletzt auflegen. Tortillas zu Wraps aufrollen und sofort anrichten.

Frank Buchholz am 20. Juni 2016