

## Wrap mit Ananas und gekochtem Schinken

### Für 2 Portionen

1 Ananas	4 Scheiben gekochter Schinken	1 Kopfsalat
4 große Kopfsalatblätter	2 EL Crème-fraîche	1 EL Ajvar
1 TL Olivenöl	Pfeffer	

Zwei Scheiben von der Ananas schneiden, die Rinde rundherum entfernen und beidseitig mit Olivenöl bestreichen. Eine geriffelte Grillpfanne auf dem Herd erhitzen und die Ananas von beiden Seiten jeweils drei Minuten anbraten. Während dessen einige Blätter vom Kopfsalat entfernen, abbrausen und zum Füllen bereitlegen. Den Kochschinken in feine Streifen schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Crème-fraîche und Ajvar in die Schüssel zum Schinken geben, mischen, und mit frischem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die gebratene Ananas aus der Pfanne nehmen und in feine, dünne Streifen schneiden, wobei das Mittelstück der Frucht entfernt wird. Einen Esslöffel der Schinken-Mischung in die Mitte eines Salatblattes geben. Darüber einige Stücke der fein geschnittenen Ananas geben und das Salatblatt, inklusive Füllung, wie eine Roulade zusammenwickeln. Die fertigen Wraps auf flachen Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 06. Juni 2013