



## Spinat-Wraps mit Guacamole und Cheddarkäse



2	Tortillas
100 g	geputzter junger Spinat
50 g	Cheddarkäse
1	Avocado
1 TL	Löwensenf Premium Chili
100 g	Kirschtomaten
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1	Limette
	Salz, Pfeffer

1. Cheddarkäse grob reiben.
2. Avocadofleisch herauslösen, eine Hälfte abnehmen und mit dem Saft der Limette in einen Becher geben. Alles mit einer Gabel fein zerdrücken und den Chilisenf hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Hälfte der Avocado in große Stücke schneiden.
3. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl erwärmen, Tomaten und Zucker hinzugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
4. Tortillas in einer Pfanne erwärmen und wieder herausnehmen. Mit Guacamole bestreichen, den geriebenen Käse darüber streuen, Avocado und Spinat darauf verteilen. Tomaten darauf geben und aufrollen.