

Kategorie

Vegetarisch

Titel

# Avocado-Wrap

## Zutaten

Frühlingszwiebel

1 Bund Basilikum

200 g Tomaten

Limette(n)

Salz und Pfeffer

Avocados, reif

Wraps

## Zubereitung

Frühlingszwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden.

Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Avocados halbieren und das Fleisch aus der Schale kratzen.

Avocado zu einer cremigen Masse zerdrücken.

Limette auspressen und den Saft zur Avocadomasse

hinzugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse auf den Wrap verteilen und mit den

Frühlingszwiebeln und Tomatenscheiben belegen.

Eng zusammenrollen und in Frischhaltefolie wickeln.