



Wraps mit Calamar Romana

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Calamar Romana **von Escal**

oder 400 g Tapas del Mar **von Escal**

4 fertige Weizentortillas

1 grüner Salat

1/2 Bund Schnittlauch

Rapsöl



Für die Knoblauchmayonnaise:

2 Eigelb

5 große Knoblauchzehen

20cl Olivenöl

1 EL Senf

Ein Schuss Essig

Eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Calamar Romana in der Friteuse, in der Pfanne oder im Ofen zubereiten.
In der Friteuse: ohne Auftauen 3 Minuten fritieren.
In der Pfanne: ohne Auftauen ca. 5 Minuten braten und nach der Hälfte der Zeit wenden.
Im Ofen: den Ofen bei 200°C vorheizen. Anschließend die Calamar Romana 10 -12 Minuten in den Ofen schieben.

Zubereitung der Knoblauchmayonnaise:

2. den Knoblauch in einem Mörser zerkleinern.
3. Zwei Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Öl hinzufügen.
4. Die Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und Essig und Senf hinzufügen.
5. Unter Rühren Öl hinzugeben.
6. Die Mayonnaise nun einige Zeit stehen lassen bis sie die gewünschte Dicke erreicht hat.

Zubereitung der Wraps:

7. Den Salat waschen, trocknen und verlesen.
8. Den Schnittlauch zu der bereits vorbereiteten Knoblauchmayonnaise hinzufügen.
9. Die Tortillas mit der Knoblauchmayonnaise bestreichen.
10. Die Calamar Romana in kleine Stücke schneiden und die Tortillas mit den Calamar Romana und dem Salat befüllen.
11. Die Tortillas jeweils von beiden Seiten zur Mitte zusammen falten und anschließend zu kleinen Wraps rollen.
12. Die Wraps für eine kleine Vorspeise in Scheiben schneiden oder für eine Zwischenmahlzeit halbieren.