



Traube-Nuss-Nougat-Burritos

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Weintrauben, hell	200 g
Bananen	2 St.
Wraps	4 St.
Nuss-Nougat-Creme	8 EL
Sultaninen	50 g
italienische Haselnusskerne, geröstet	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Trauben waschen und halbieren. Bananen schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden.
2. Wraps einmal in der Mitte halbieren. Jede Hälfte zunächst mit 1 EL Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Das untere Drittel mit den Trauben, ein paar Sultaninen, Haselnüssen und Bananenscheiben belegen. Wraps nun zweimal falten, sodass kleine dreieckige Burritos entstehen.
3. Burritos nun in einer Pfanne von beiden Seiten ohne Öl für jeweils ca. 2 Min. backen, sodass sie schön goldbraun sind, und als Snack für unterwegs verstauen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer mag, kann die Burritos ungebacken einpacken und bei einem Picknick auf einem Grill zubereiten und warm genießen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g