

Wraps mit goldbraun gebratenen Schalotten, Halloumi, Minze und Auberginen gefüllt, dazu griechischer Joghurt



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15
Backzeit : 10

Zutaten

- 480 g Halloumi
- 8 Wraps
- 1 Aubergine
- 8 Schalotten
- 500 g griechischer Joghurt
- 15 Minzblätter
- Salz/ Pfeffer
- Etwas Salat

Zubereitungsschritte

1. Schalotten in Ringe schneiden und goldbraun anbraten. Aubergine in Scheiben schneiden und ebenfalls goldbraun anbraten.
2. Der Halloumi wird in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten und in heißem Olivenöl von allen Seiten schön ausgebacken.
3. Die Minzblätter in Streifen schneiden und mit dem griechischen Joghurt vermengen, würzen mit Salz und Pfeffer.
4. Nun den Wrap mit allen Zutaten belegen, zusammenrollen und von allen Seiten nochmal schön anbraten und servieren.

? **Tipp:** Es darf auch gerne anderes mediterranes Gemüse verwendet werden wie z.B. Zucchini, Paprika oder auch Tomaten mit Oliven.