

# Hauptgericht



20 Min.



10 Portionen



## Valess® Curry Wrap

200 g Frischkäse  
100 g Mayonnaise  
40 g Aprikosenmarmelade  
10 g Currypulver  
5 g Koriandergrün, gehackt  
Salz  
600 g Valess Bällchen (ca. 40 Stück)  
40 g Debic Braten & Backen  
10 Tortilla Wraps  
350 g Weißkohl, in feinen Streifen  
200 g Möhren, geraspelt  
250 g Ananas, in feinen Würfeln  
50 g Cashewkerne

### Zubereitung

- 1** Frischkäse, Mayonnaise, Aprikosenmarmelade, Currypulver und Koriandergrün zu einem Spread verrühren und mit Salz abschmecken.
- 2** Valess Bällchen in Debic Braten & Backen ca. 8 Minuten von allen Seiten braten und halbieren.
- 3** Wraps mit Spread bestreichen und mit Weißkohl, Möhren, Ananas, Cashewkernen und halbierten Valess Bällchen belegen, an den Seiten einklappen und eng zusammenrollen. Leicht diagonal halbieren. Ggf. unteres Drittel in Wachspapier einschlagen oder eine Wrap-Verpackung nutzen.