Tortillas mit Champignons

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 Tortillas
- 250 g Champignons
- 1 Frühlingszwiebel
- Öl, Salz & Pfeffer, Kräuter nach Belieben
- 150 g Frischkäse oder Ricotta
- 100 g Feta, zerkrümelt
- 100 g Rucola

ZUBEREITUNG

Tortillas in der Pfanne / Ofen erwärmen

Champignons in Scheiben schneiden

Frühlingszwiebel rüsten und in feine Streifen schneiden

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Champignons andünsten

mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen

Frischkäse oder Ricotta unterrühren und kurz mitdünsten

die Masse auf den warmen Wraps verteilen, mit Feta und Rucola belegen, falten und geniessen

