

## Mexican Wrap mit Matjes Nordische Art und Tomaten-Chili-Salsa

### Rezept für 10 Personen

#### Zutaten:

10 Matjesfilets Nordische Art  
10 Tortillas  
5 Fleischtomaten  
1,5 frische Chilischote  
1,5 eingelegte Chilischote  
1,5 Zwiebel  
1,5 EL frischer Koriander, gehackt  
1,5 Prise Kümmelpulver  
1,5 gelbe Paprika  
1,5 kleines Bund Radieschen  
157g Joghurt  
1,5 Eisbergsalat  
1,5 Prise Zucker



#### Zubereitung

**1** Für die Salsa: Zwei Tomaten plus frische Chilischote enthäuten und entkernen. Tomaten pürieren. Chili würfeln, ebenso deren eingelegte Schwester und die Zwiebel. Alle drei ins Tomatenpüree geben und mit Zucker, Kümmel sowie Koriander abschmecken.

**2** Für die Füllung: Matjesfilets abtropfen lassen. Dann die Messer wetzen und schnippeln: Matjes in mundgerechte Streifen, Eisbergsalat und Paprika in 2cm große Streifen, Radieschen in Scheiben, die anderen zwei enthäuteten und entkernten Tomaten in Würfel. Alle Streifen, Scheiben und Würfel mischen. Mit Salsa und Joghurt marinieren.

**3** Für den Applaus: Füllung auf die Tortillas geben und diese zu Wraps rollen. Mit Salsa servieren. Buen provecho!