

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Wraps mit Frischkäse-Räucherlachs-Füllung

Zutaten für 4 Personen:	
120 g Mehl	1 EL mittelscharfer Senf, Apfelsaft, Honig, Öl, Frischer Dill
2 Eier	150 g Doppelrahm-Frischkäse
150 ml Milch	1/2 Frisée oder Ediviensalat-Salat
Salz, Pfeffer	12 Scheiben geräucherter Lachs

Zubereitung:

Mehl, Eier, 125 ml Milch und Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne (ca. 24 cm Ø) mit Öl ausstreichen und erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen, dabei Pfanne immer wieder mit Öl ausstreichen.

Honig-Senfsoße:

Gehackter Dill, Senf, Apfelsaft und Honig verrühren, dann Öl darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischkäse mit einem Schuss Milch glatt rühren.

Salat klein schneiden. Pfannkuchen abkühlen lassen.

Pfannkuchen zuerst mit Frischkäse bestreichen, dann mit Räucherlachs und Salat belegen.

Mit der Senfsoße beträufeln.

Pfannkuchen fest einrollen und schräg halbieren. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte in Pergamentpapier einwickeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer