

Wraps mit Lachs

Für 4 Personen

150 g Mehl	2 Eier	ca. 250 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	Butterschmalz	3-4 Blätter Romanasalat
150 g Mozzarella	2 Tomaten	1 vollreife Avocado
1 grüne Chilischote	1 Zitrone	1-2 EL Balsamico
Pfeffer	150 g Räucherlachs	

Mehl und Eier vermischen, Milch und Öl unterrühren und den Teig mit einer Prise Salz würzen. Schnittlauch und Hälfte des Basilikums abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Teig in zwei Schüsseln aufteilen und unter den einen Teig Schnittlauch, unter den anderen Basilikum mischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach beide Teige zu dünnen Pfannkuchen ausbacken. Für den Belag Salat putzen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Mozzarella und Tomaten in feine Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Avocado schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Chili fein hacken. Zitrone waschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Dann die Schale vollständig entfernen und die Fruchtfilets heraus schneiden. Die Pfannkuchen einzeln auf vorbereitete Butterbrotpapier-Abschnitte legen. Die Basilikumpfannkuchen mit Mozzarella, Tomaten, Basilikumblättern belegen, etwas Balsamico darüber träufeln und mit Pfeffer würzen, mit Salatstreifen bestreuen. Die Seitenränder einschlagen und die Pfannkuchen aufrollen, gut in die Butterbrotpapiere einpacken. Die Schnittlauchpfannkuchen mit Avocado- und Räucherlachsscheiben belegen, mit Chili und Zitronenschale bestreuen und die Zitronenfilets darauf verteilen. Die Seitenränder einschlagen und die Pfannkuchen aufrollen, gut in die Butterbrotpapiere einpacken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. Juni 2009