

Variationen von Pfannkuchen-Wraps

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 Eier	Salz
350 ml Milch	Zucker	2 Zweige Minze
1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Salbei	150 g Bergkäse
100 g Chorizo	ca. 60 g Butterschmalz	60 g Parma-Schinken, dünn
1/2 Salatgurke	1 Bund Radieschen	1 Bund Zwiebellauch
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	200 g frische Erdbeeren
300 g Frischkäse	100 g Sauerrahm	

Mehl, Eier, eine Prise Salz und etwas Milch in eine Schüssel geben und zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Dann nach und nach die restliche Milch unterrühren, zu einem dickflüssigen Teig. Ungefähr 1/4 des Teiges abnehmen und diesen mit 1 EL Zucker süßen. Minze abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den süßen Teig mischen. Schnittlauch und Salbei abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 50 g Käse fein reiben. 50 g Chorizo in kleine feine Würfelchen schneiden. Den ungesüßten Pfannkuchenteig in 3 Teile aufteilen und je einen Teil mit den Kräutern, mit dem Käse und Chorizo mischen. Butterschmalz erhitzen und aus den Teigen dünne Pfannkuchen backen. Restlichen Käse, Chorizo und Parma-Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen, halbieren, die Kerne austreichen und in feine Streifen schneiden. Radieschen und Zwiebellauch waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Gurke, Radieschen und Zwiebellauch in eine Schüssel geben. Von der Zitrone etwas Saft auspressen und das Gemüse damit marinieren. 2 EL Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 100 g Frischkäse mit etwas Zucker und den Erdbeeren gut vermischen, dann auf die süßen Pfannkuchen aufstreichen und zu Wraps aufrollen. Restlichen Frischkäse mit Sauerrahm mischen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die herzhaften Pfannkuchen mit der Frischkäsecreme bestreichen und nach Belieben mit Chorizo, Käse, Parma-Schinken und Salat füllen und zu Wraps aufrollen. Die einzelnen Wraps schräg halbieren und anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juni 2013