

Garnelen-Wrap

Für 6 Portionen

2 Eier	150 ml Milch	80 g Mehl
2 TL Currypulver	Butter	Zucker
150 g Crème-fraîche	1 unbehandelte Limette	1 EL geröstetes Sesamöl
20 g Ingwer	1 TL Chilisoße	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
150 g Garnelen (gegart)	1 Kopfsalat	Salz, Pfeffer

Aus Eiern, Milch, Mehl, Currypulver und einer Prise Salz einen Crêpe-Teig herstellen und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter dünne Crêpes ausbacken. Crème-fraîche mit dem Saft einer halben Limette, Sesamöl, geriebenem Ingwer und etwas Chilisoße mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Koriander klein hacken und mit den halbierten Garnelen unter die Crème rühren. Je einen Crêpe mit einem Salatblatt belegen und großzügig mit der Shrimpscreme bestreichen. Wie einen Wrap einwickeln, in Frühstückspapier wickeln und zum Picknick mitnehmen.

Steffen Henssler am 15. 08. 2012