Rezept: Vegetarische Wraps mit Möhre und Mozzarella

Vorbereitung	25 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	10 Minuten
Gesamtzeit	35 Minuten



Rezept: Vegetarische Wraps mit Möhre und Mozzarella

4 PORTIONEN normal

- 150 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Mehl
- Salz
- 6 EL Deli Reform Rein pflanzliches Schmalz Nach Griebenart (zimmerwarm)
- 3 Möhren
- 6 Stiele Petersilie
- 250 g Mozzarella-Käse
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig
- je ca. 50 g Frisée- und Radicchio-Salat
- Zahnstocher
- Papiertüten oder Butterbrotpapier

1 PFANNKUCHEN ZUBEREITEN

Milch, Ei, Mehl und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Je 1/2 EL Schmalz in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen und 1/4 des Teiges hineingeben. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Pfannkuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten.

2 FÜLLUNG VORBEREITEN

Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Petersilie waschen, trockentupfen und, bis auf einige zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen. Möhren und Petersilie mischen. Mozzarella würfeln. Senf und Honig verrühren. Radicchio- und Frisée-Salat putzen, waschen, in kleine Stücke zupfen und abtropfen lassen.

3 WRAPS ANRICHTEN

4 EL Schmalz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Pfannkuchen mit Schmalz bestreichen, jeweils mit etwas Salz bestreuen. Mit Möhren-Mischung, Mozzarella und Salat belegen und mit Senf-Honig-Soße beträufeln. Wraps aufrollen, evtl. mit Zahnstochern fixieren und schräg halbieren. Wraps in Papiertüten oder Butterbrotpapier verpacken, anrichten und mit dem Rest der Petersilie garnieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte