

Schwäbische Wraps mit Käse-Gemüse-Salat

ergibt ca. 10 Wraps

Zutaten:

Für den Teig:

125 g	Mehl
¼ - 3/8 l	Milch
2	Eier
½ TL	Salz
	Öl zum Ausbacken

Für die Füllung:

65 g	Paprika
75 g	Gurke
50 g	Radieschen
	Salz
125 g	Käse
65 g	Mayonnaise
25 g	Crème fraîche
1 – 2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und die Hälfte der Milch zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Dann nach und nach die restliche Milch unterrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Ca. 1 Schöpfkelle voll Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen und beidseitig goldgelb backen. Ergibt ca. 5 - 6 Flädle. Abkühlen lassen.

Paprika, Gurken und Radieschen waschen und fein würfeln.

Das Gemüse salzen und etwas durchziehen lassen. Gemüseflüssigkeit ab sieben und Gemüse etwas abtropfen lassen



Den Käse fein würfeln.

Mayonnaise, Creme fraiche und Essig verrühren

Alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Füllung auf „Wraps“ im unteren Drittel als länglichen Laib verteilen, untere Kante einklappen (auf Füllung), Seitenränder einschlagen und fest aufrollen, dann kalt stellen

Zum Servieren: „Wraps“ in der Mitte mit einem diagonalen Schnitt halbieren und auf einer Platte anrichten.

Tipp I: Die Wraps für einige Stunde kühl stellen. Die Füllung verbindet sich mit dem Flädle und beim Aufschneiden läuft dann die Füllung nicht aus.

Tipp II: Wenn es schnell gehen soll, fertige Weizentortillas verwenden.

Variation: Für einen fruchtigen Käsesalat das Gemüse durch verschiedenes Obst wie z.B. Apfel, Pfirsich, Trauben, ... ersetzen.

Das Rezept stammt von Petra Ziegler.