


# Palatschinken-Wrap.

 **25 Min.**  **25 Min.**  **mittel**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

- kleine(s) Ei(er)
- ml Vollmilch
- g Dinkelmehl Type 630 (z.B. Puda)
- TL Backpulver
- Salz & Pfeffer
- g Butter
- Blätter Eisbergsalat
- Kirschtomaten
- g Mais, abgetropft aus der Dose
- g Rinderhackfleisch
- EL Brathähnchengewürz
- g Schmand
- g mittelalter Gouda (z.B. Lindenhof)

- 1** Zu Beginn bereitest du den Palatschinken vor: Eier, Milch, Mehl, Backpulver und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen. Tipp: Wenn du 2 EL Mineralwasser in den Teig rührst und ihn dann 10 Min. stehen lässt, wird der Teig noch besser.
- 2** Etwas Butter in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen lassen und den Teig nach und nach zu dünnen und gut gebräunten Pfannkuchen ausbacken und abkühlen lassen.
- 3** Zwischendurch bereitest du alle Zutaten für die Füllung vor: Tomaten und Salat waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke bzw. Streifen schneiden.
- 4** Während der Palatschinken noch abkühlt und darauf wartet, von dir gefüllt zu werden, brätst du das Hackfleisch in der Pfanne scharf in der restlichen Butter an und würzt es mit der leckeren Gewürzmischung. Lass es rund 5 Min. kräftig braten, sodass es etwas Farbe annimmt und gut duftet.
- 5** Ist das Fleisch appetitlich gebräunt, kannst du beginnen, deinen Wrap zu füllen: Als Grundlage verstreichst du den Schmand dünn auf dem Palatschinken. Salatstreifen darauf verteilen, dann folgt das Hack. Käse auf das noch heiße Fleisch streuen, damit er schön schmilzt. Zu guter Letzt folgen dann die Tomatenwürfel und der Mais.
- 6** Dann den Teigfladen wie einen Wrap einrollen: Rechts und links etwas einklappen und den Palatschinken von unten her fest aufrollen. Diagonal halbieren und reinbeißen!