



## **Pfannkuchen-Wraps mit Hähnchen-Filetrollade**

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Filetrollade  
oder Hähnchen-Grillbraten  
100 g Mehl  
150 ml Milch  
Salz  
2 Eier  
30 g Rucolasalat  
1 Möhre  
1 Avocado (reif)  
1 EL Zitronensaft  
schwarzer Pfeffer  
Öl für die Pfanne  
Pergamentpapier oder Servietten  
Küchengarn

### **Schritt 1**

Mehl, Milch, Salz und Eier glatt rühren. Teig 30 Minuten quellen lassen.

### **Schritt 2**

Eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, darin nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen. Auskühlen lassen.

### **Schritt 3**

Rucola waschen und trocken schleudern. Möhren schälen und raspeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

### **Schritt 4**

Pfannkuchen mit Avocadocreme bestreichen, mit Rucola, Hähnchen Filetrollade oder Hähnchen-Grillbraten und Möhrenraspeln belegen. Pfannkuchen fest einrollen und schräg halbieren. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte in Pergamentpapier oder bunte Servietten einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden.