



Pfannkuchen-Wraps mit Hähnchen-Kräuterroulade

1 Packung WIESENHOF Kochschinken
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 Kräuterroulade und Möhrenraspeln belegen. Pfannkuchen fest einrollen und schräg halbieren. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte in Pergamentpapier oder bunte Servietten einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden.