



Pfannkuchen-Wraps mit Hähnchen-Filettrouade

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Filettrouade
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 Filettrouade 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.