



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.