

# Mediterrane Wraps

Gefüllte Pfannkuchen mit Hähnchenbrust als Snack

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Füllung:

250 g Hähnchenbrustfilet

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Zucchini

etwa 2 Knoblauchzehen

etwa 3 EL Olivenöl

3 EL rotes Pesto

6 Radieschen

1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

6 Scheiben roher Schinken

und/oder Räucherkäse

1 Kästchen Kresse

Basilikumblätter

### Pfannkuchen:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit

Pfannkuchen

400 ml Milch

2 EL rotes Pesto

Margarine oder Butterschmalz

## 1 Füllung:

Hähnchenbrust unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini waschen, trocken tupfen, die Enden abschneiden und längs in 6 dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

2 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Fleisch in eine Schüssel geben, mit dem Pesto vermischen und erkalten lassen.

3 Zucchinis Scheiben im übrigen erhitzten Öl von beiden Seiten mit dem Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller erkalten lassen. Radieschen waschen, putzen und auf einer Reibe in feine Streifen hobeln.



④ Pfannkuchen:

Die Pfannkuchen nach Packungsanleitung, aber nur mit Milch, zubereiten, zusätzlich das Pesto unterrühren und 6 Pfannkuchen backen. Diese erkalten lassen. Dann die Pfannkuchen gleichmäßig mit Crème légère bestreichen. Auf jeden Pfannkuchen eine Zucchinischeibe, darauf einige Fleischscheiben, Radieschen, Kresse, je 1 Scheibe Schinken und/oder Käse und Basilikum auflegen. Die Pfannkuchen eng einrollen. In Backpapier oder Butterbrotpapier wickeln und die Enden gut verschließen. Die Rollen schräg halbieren.

