

Wraps mit Pute und Kürbis-Chutney

Diese raffinierten Wraps sind mit wenigen Zutaten einfach zubereitet. Garantiert gelingsicher und super lecker.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für eine Pfanne (Ø 28 cm):
Margarine oder Butterschmalz

Zutaten:

1 Kopf Radicchio oder Lollo Rosso
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
3 EL Kürbis-Chutney
1 Apfel (etwa 150 g)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Pfannkuchen
450 ml Milch
Salz
200 g Putenbrustaufschnitt, z. B. indisch gewürzt

Wie bereite ich leckere Wraps mit Pute und Kürbis-Chutney zu?:

1 Vorbereiten:

Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und gut abtropfen lassen. Crème fraîche mit dem Chutney verrühren. Apfel schälen, fein würfeln und ebenfalls unter die Crème fraîche rühren.

2 Zubereiten:

Pfannkuchenteig nach Packungsanleitung, **aber nur mit 450 ml Milch**, zubereiten. Teig etwas salzen und 4 dünne Pfannkuchen nacheinander ausbacken.

3

Creme gleichmäßig auf die Wraps streichen, dabei am "hinteren" Rand 2 cm frei lassen. Mit Salat und Putenaufschnitt belegen, eng aufrollen und in der Mitte schräg durchschneiden. Wraps mit Pute und Kürbis-Chutney sofort in Papier eingewickelt oder auf großen Salatblättern servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Putenaufschnitt können Sie auch etwa 200 g mit 5-Gewürze-Pulver mariniertes Putenfleisch anbraten und auf die Wraps verteilen.

