

# Meine KochAbo-Kochsession mit meinWetter.tv

28.06.2015 13:21

## Zutaten

100 g Räucherlachs  
100 g Mehl  
2 Eier  
ca. 140 ml Milch  
1 EL Senf  
0,5 Bund Dill  
80 g Frischkäse  
50 g Rucola  
3 EL Olivenöl  
evtl. 1-2 EL Wasser (Teig)  
1 EL Apfelsaft (falls vorrätig; oder Wasser)  
1-4 EL Butter  
1 TL Zucker oder Honig  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch (1-2 EL für später auf die Seite geben) und Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Falls der Teig etwas klumpig wird evtl. nach den 15 Minuten noch etwas Wasser hinzufügen und erneut mit dem Handrührgerät durchmischen (Teig sollte weder klumpig noch viel zu flüssig sein).
2. In der Zwischenzeit Dill waschen, trockenschütteln und Föhnchen fein hacken. Aus Senf, Dill, Zucker oder Honig, Apfelsaft oder Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Sauce erstellen. Frischkäse und 1-2 EL Milch glatt rühren. Rucola waschen und trockenschleudern.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und jeweils  $\frac{1}{4}$  der Teigmasse in die Pfanne geben und nach und nach 4 Crêpes/Wraps daraus backen. Die Pfanne immer wieder mit Butter austreichen. Crêpes/Wraps etwas auskühlen lassen.
4. Wraps mit etwas Frischkäse austreichen, Lachsscheiben gleichmäßig darauf geben, mit Rucola belegen und mit der Senfsauce leicht beträufeln. Wraps fest einrollen (siehe Serviertipp), auf Tellern anrichten und servieren.

Serviertipp: Wenn du Gäste eingeladen hast, kannst du die Hälfte der Wraps mit weißem Pergamentpapier einwickeln und mit Küchengarh zusammenbinden.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!