

Seelachsschnitzel-Wrap mit Kräuterquark

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl, ½ TL Salz, 2 EL Butterschmalz, 5 EL Wasser

Für die Füllung:

ca. 300 g Friesenkrone Seelachsschnitzel, 1 kl. Eisbergsalat, 1 Schale Kirschtomaten, 1 Salatgurke, 1 rote Zwiebel, 1 Staudensellerie, 1 kl. Bund Radieschen, 1 Bund Dill, glatte Petersilie und Schnittlauch, 200 g Quark, Salz, Pfeffer, Zucker



Anleitung:

Mehl, Salz, Butterschmalz und Wasser zu einem Teig kneten. 30 min. ruhen lassen und anschließend 20 cm rund ausrollen.

In einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

Quark mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kräuter klein schneiden. Die Hälfte unter den Quark heben.

Eisbergsalat und Staudensellerie in Streifen, Salatgurke und Radieschen in Scheiben schneiden, Tomaten vierteln. Mit den restlichen Kräutern vermischen.

Seelachs abtropfen lassen, unter den Salat heben.

Die Hälfte eines Wraps mit Quark bestreichen, Salat darauf verteilen. Belegte Wraps an den Seiten einklappen und zusammenrollen.

Wrap wie ein Bonbon in Klarsichtfolie einwickeln und kaltstellen. Danach schräg aufschneiden, in einem Glas oder einer gefalteten Serviette servieren.