

## KLEINGÄRTNER REZEPT 3.6.2013 (Schinkenwrap)



### Zutaten für 8 Stück:

#### Teig:

250 g Weizenmehl

1 Teelöffel Salz

½ Teelöffel Trockenhefe

2 Esslöffel Speiseöl

125 ml Wasser

#### Fülle:

8 Blatt Beinschinken

einige Salatblätter

100 g Frischkäse

30 g Crème fraîche

1 Esslöffel frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum

etwas Salz

einige Salat- oder Rucolablätter

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Kugel kneten. Ist die Masse zu trocken, noch ganz wenig Wasser dazugeben, ist er zu feucht noch etwas Mehl.
2. Teig in Frischhaltefolie 30 Minuten rasten lassen.
3. Danach den Teig in 8 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn und rund wie möglich ausrollen.
4. Teigfladen in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze ohne Fett von jeder Seite etwa 1 – 2 Minuten hellbraun backen. Die Fladen in ein feuchtes Geschirrtuch einwickeln.
5. Für die Fülle Frischkäse, Crème fraîche und Salz mit den klein gehackten Kräutern verrühren.
6. Teigfladen mit etwas Frischkäsefülle bestreichen, ein Blatt Schinken und einige Salatblätter darauf verteilen und zu einem Wrap rollen.

**Tipp:**

Wer es scharf mag, kann einige kleine frische Chilistücke mit in den Wrap geben.