

# Rezept: Vegetarische Wraps mit Möhre und Mozzarella

Vorbereitung	25 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	10 Minuten
Gesamtzeit	35 Minuten



# Rezept: Vegetarische Wraps mit Möhre und Mozzarella

4 PORTIONEN  normal

150 ml Milch  
1 Ei (Größe M)  
100 g Mehl  
Salz  
6 EL Deli Reform Rein  
pflanzliches Schmalz Nach  
Griebenart (zimmerwarm)  
3 Möhren  
6 Stiele Petersilie  
250 g Mozzarella-Käse  
2 EL Senf  
1 EL Honig  
je ca. 50 g Frisée- und  
Radicchio-Salat  
Zahnstocher  
Papiertüten oder  
Butterbrotpapier

## 1 PFANNKUCHEN ZUBEREITEN

Milch, Ei, Mehl und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Je 1/2 EL Schmalz in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen und 1/4 des Teiges hineingeben. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Pfannkuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten.

## 2 FÜLLUNG VORBEREITEN

Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Petersilie waschen, trockentupfen und, bis auf einige zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen. Möhren und Petersilie mischen. Mozzarella würfeln. Senf und Honig verrühren. Radicchio- und Frisée-Salat putzen, waschen, in kleine Stücke zupfen und abtropfen lassen.

## 3 WRAPS ANRICHTEN

4 EL Schmalz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Pfannkuchen mit Schmalz bestreichen, jeweils mit etwas Salz bestreuen. Mit Möhren-Mischung, Mozzarella und Salat belegen und mit Senf-Honig-Soße beträufeln. Wraps aufrollen, evtl. mit Zahnstochern fixieren und schräg halbieren. Wraps in Papiertüten oder Butterbrotpapier verpacken, anrichten und mit dem Rest der Petersilie garnieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>