Presskuchen

Kürbiskernmehlwraps mit Schwammerln

Hauptspeise
Rezeptart

45
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 2 Portionen

300 ml Milch
2 Eier
50 g Kürbiskernmehl
80 g Weizenmehl
40 g Kürbiskernöl
Salz

Fülle
100 g Zwiebeln
2 EL Rapsöl
300 g Eierschwammerl
Salz und Pfeffer
50 g Blattsalat der Saison
80 g Knoblauch- Petersiliensauce mit Sauerrahm

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit einer Schneerute gut verrühren und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und feinwürfelig oder auch tiefgefrorenen Schwammerln dazugeben und mit rösten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Blattsalat fein schneiden, den Sauerrahm mit fein gehacktem Knoblauch und Petersilie vermengen. Die Wraps wie Palatschinken in einer größeren Pfanne mit etwas Fett beidseitig herausbacken.
Auf einen Teller legen und mit den vorbereiteten Zutaten füllen: Sauce und Salat sowie Eierschwammerlfülle in die Mitte geben, danach das untere Ende der Palatschinke über die Fülle legen und von rechts und links ebenfalls die Ränder einschlagen. Eine Papiermanschette (aus Backpapier geschnitten) herumlegen und genießen

Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch