

Mozzarella-Wrap mit Trauben-Zwiebel-Chutney

Für zwei Personen

Für den Wrap:

200 g Weizenmehl, Typ 1050 125 ml Vollmilch 2 Eier

Rapsöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Chutney:

125 g rote Zwiebeln 125 g weiße Zwiebeln 100 ml Traubensaft, 100%

50 ml Gemüsefond 3 EL Balsamicoessig 1 TL süßes Paprikapulver

Rapsöl

Für die Füllung:

150 g Hüttenkäse 125 g Frischkäse 125 g Mozzarella

50 g Rucola

Für die Garnitur:

2 EL Balsamicocreame

Für den Wrap:

Das Mehl, Milch und 240 ml Wasser mit den Eiern und Salz zu einem Teig verrühren. Kurz ruhen lassen. Teig in einer Pfanne mit Rapsöl zu Wraps ausbacken.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen und fein schneiden und in einer Pfanne in Rapsöl 3-4 min andünsten. Mit Traubensaft ablöschen. Mit Paprika, Balsamicoessig und Gemüsefond abschmecken und Chutney andicken lassen.

Für die Füllung:

Mozzarella reiben und mit Hüttenkäse und Frischkäse vermischen. Wraps damit bestreichen, etwas Rucola und Chutney darauf geben und einrollen.

Für die Garnitur:

Balsamicocreame am Ende über das Gericht geben.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Stefan Rhein am 08. November 2021