

Spinat-CAMBOZOLA-Wraps

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Zutaten für die Wraps

1/8 l Milch
2 Eier
2 EL Öl
70 g Mehl
Salz, Muskat, Pfeffer

Für die Füllung

150 g CAMBOZOLA
75 g Spinat
1 kleine Zwiebel
1–2 EL Pinienkerne, ca. 10 g
6 lange Schnittlauchhalme
75 g Schmand oder stichfeste
saure Sahne
2 EL Öl



ZUBEREITUNG:

1. Milch, Eier, 1 TL Öl und Mehl verrühren.
Mit Salz und Muskat würzen und 10 Min. ruhen lassen.
2. Öl in die Pfanne geben, erhitzen und 3 dünne Wraps (ca. 15 cm ø) backen.
Auskühlen lassen.
3. Spinat putzen und waschen, Zwiebel hacken. Die Pinienkerne ohne Fett anrö-
sten und in ein Schüsselchen geben. Zwiebel in 1 EL Öl andünsten, Spinat 3
Minuten mitdünsten, würzen und abkühlen lassen.



4. Schmand bzw. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Wraps streichen. Die Wraps halbieren.
5. Den in kleine Würfel geschnittenen **CAMBOZOLA** mit Spinat und Pinienkernen mischen und die Masse auf die Wraps verteilen. Die gerade Schnittkante etwas über die Füllung klappen und die Wraps seitlich aufrollen. Schnittlauch kurz in heißes Wasser tauchen und die Wraps damit verschnüren.

Tipp: Besonders lecker mit **CAMBOZOLA** Finesse.