

## 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 feinkwürfelig 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**