

## Wraps mit Rettich, Schafkäse und Chinakohl



### Zutaten

#### Wrap Teig:

300 g Mehl  
2 EL Öl (Butterschmalz)  
1-2 TL Salz  
160 ml Wasser

#### Rettich-Chinakohl-Schafkäsefülle:

100 g Rettich, schwarz  
250 g Schafkäse  
1 Chinakohl, klein

#### Marinade:

1 Zitrone, unbehandelt  
2 EL Honig  
1 EL Sesam  
Chili, Kreuzkümmel, Zimt

### Zubereitung

#### **Wrap-Teig:**

Mehl, Öl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knehtaken zu einem Teig verkneten.  
Den Teig 20 min ruhen lassen und danach in gleich große Stücke teilen.  
Den Teig auf einer bemehlten Fläche ganz dünn ausrollen.  
Mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten.  
Nach Belieben füllen, rollen, fertig.

#### **Fülle mit Rettich, Schafkäse und Chinakohl:**

Rettich in feine Streifen schneiden oder hobeln.  
Chinakohl nudelig schneiden oder hobeln.  
Den Sesam trocken in einer heißen, beschichteten Pfanne kurz rösten.  
Schafkäse würfelig schneiden.

Für die Marinade Schale und Saft von einer Zitrone mit Honig, Chili, Zimt, geröstetem Kreuzkümmel und Salz zu einer Marinade vermischen.

Mit dem Salat und dem Schafkäse vermischen und die Fülle in die Wraps einfüllen und einrollen.

---