

## **Wraps mit Hüttenkäse und mediterranem Gemüse**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Für die Wraps (ergibt ca. 10 Stück):**

500 g Mehl  
850 ml Wasser  
½ TL Paprikapulver, scharf  
Salz  
Öl für die Pfanne

Mit einem Schneebesen/Handrührgerät das Mehl, 1 TL Salz, ½ TL Paprikapulver und Wasser zu einem glatten Teig rühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, eine dünne Teigschicht darin verteilen und auf beiden Seiten leicht braun backen. Dann warmstellen.

#### **Für die Füllung:**

2 Tomaten  
1 Aubergine  
1 kleine Gurke  
Frühlingszwiebel  
ein kleiner Kopf Eisbergsalat  
200 g Hüttenkäse  
1 Prise getrockneten Thymian  
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Gemüse waschen. Aubergine schneiden und salzen. Das Salz kurz einziehen lassen. Solange die Paprika, Gurke und Tomaten in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Salat in 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Aubergine in 100 ml Öl ca. 7 Min. anbraten und beiseite stellen.

Den Paprika ca. 3–4 Minuten anbraten, mit Salz und einer Prise Thymian würzen.

**Je eine Hälfte der Wraps mit Hüttenkäse bestreichen und mit allen Zutaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wraps zuklappen und servieren!**