

Für 4 Personen

Pulled Pork Wraps

Zutaten

Teig

- 375 g Weizenmehl
- 0,5 TL Backpulver
- 2 TL Salz
- 60 ml Öl
- 160 ml lauwarmes Wasser

Fülle

Je nach Lust, Laune und Jahreszeit

- 500 g Pulled Pork
- Salat, geriebene Karotten, Zwiebel, geröstetes Blaukraut, Gurken, Mais, Tomaten etc etc
- Sauerrahm oder Joghurt für eine feine Sauce

Zubereitung

Teig

- Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten
- In 8 Teile teilen und 20 min zugedeckt rasten lassen

Füllung

- Das Pulled Pork aus der Packung nehmen und auf einem Blech verteilen – Backrohr auf 200 g vorheizen
- Gewünschtes Gemüse reiben, schneiden oder braten
- Sauce zubereiten – Sauerrahm, Joghurt und Kräuter deiner Wahl vermengen

Fladen

- Beschichtete Pfanne vorheizen
 - Vorbereitete Teiglinge möglichst dünn ausrollen und ohne Fett in die heiße Pfanne geben
 - Sobald auf der einen Seite eine schöne Farbe zu sehen ist wenden und fertig backen
 - Damit sie weich und „rollbar“ bleiben – in einem verschlossenen Gefäß, im Dampfgarer oder zwischen zwei feuchten Hangerln bis zur Verwendung lagern
-
- Pulled Pork 5 min im heißen Backrohr braten
 - Derweil alle Wrap-Zutaten auf den Tisch stellen, damit alles bereit ist. wenn das Pulled Pork erhitzt und gebraten ist
 - Und los geht die Rollerei – der Kreativität ist kein Ende gesetzt!



Viel Spaß! – *Tipp:* bei mehreren Gästen empfiehlt sich eine Saucenauswahl, das macht das ganze Essen nochmal abwechslungsreicher