

# 100 Jahre Niederösterreich

## Weinviertel-Wrap

### Zutaten - für 4 Personen:

#### Für den Wrap-Teig:

- halbe Pkg Backpulver
- 200 g Mehl
- 1.5 EL Öl
- 1 TL Salz
- 100 ml Wasser (lauwarm)

#### Für die Fülle:

- 100g Nüsse gehackt
- 100g Weintrauben oder Rosinen
- 200g Butternusskürbis
- 200g Speckwürfel vom Weinviertler Strohschwein
- 50g Feldsalat

#### Für die Spezial-Sauce:

- 100 ml Kürbiskernöl
- 40 ml Apfelessig
- 100 ml Sauerrahm
- $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 1 El Kren gerieben
- 1 El Honig



#### Zubereitungszeit:

- Teig/Wraps: ca. 15 Minuten
- Fülle: ca. 15 Minuten
- Dressing und anrichten: ca. 10 Minuten
- Gesamt: ca. 40 Minuten

Aus allen Zutaten stellt man einen sämigen Teig her und bäckt diesen in wenig Öl in der Bratpfanne zu Wraps. Für die Fülle röstet man die Speckwürfel scharf, ohne Fett, 2-3 Minuten an. Anschließend entfernt man beim Kürbis die Schale und schneidet ihn in kleine, quadratische Würfel. Nun röstet man diese in einer Pfanne bis sie weich sind. Auch die Kürbiskerne brät man kurz mit an und löscht dann alles mit rotem Traubensaft ab. Jetzt vermengt man alle Zutaten der Fülle. Für die Sauce verrührt man alle Zutaten mit einem Schneebesen kräftig. Nun bestreicht man die Wraps mittig mit Sauce und gibt die Fülle nach Belieben in der Mitte dazu. Zuletzt rollt man die Wraps laut Anleitung ein.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

