

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2023 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Janine Hübel

Selbstgemachter Wrap mit Secreto ibérico und Mojo verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Wrap:

200 g Weizenmehl
100 ml Wasser
1 TL Backpulver
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten ruhen lassen.

Teig in zwei Teile teilen und sehr dünn ausrollen. In einer aufgeheizten Pfanne ohne Fett ca. 90 Sekunden auf jeder Seite backen.

Für die Mojo verde:

½ grüne Paprika
¼ Bund glatte Petersilie
1/8 Bund Koriander
1-2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, davon Saft
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Paprika schälen. Alle Zutaten mit dem Multi-Zerkleinerer zu einer homogenen Masse pürieren.

Für die Füllung:

300 g Secreto ibérico
6 Cherrytomaten
50 g Manchego-Käse
1 Römersalat
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherry-Tomaten vierteln. Manchego-Käse reiben. Römersalat in mundgerechte Streifen schneiden. Secreto ibérico mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Secreto Ibérico in einer aufgeheizten Pfanne auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten, anschließend ca. 5 Minuten ruhen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Wrap mit Mojo bestreichen. Alle weiteren Zutaten mittig auf dem Wrap platzieren und aufrollen. Quer aufschneiden und ein Schälchen mit Extra-Sauce dazustellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.