



## Benötigte Zutaten

Für die Palatschinken

250 g	Dinkelmehl
500 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
2	Eier
Prise	Salz
etwas	Öl zum Ausbacken

Für die Fülle

1 Bund	Radieschen
100 g	<b>Premium Frischkäse</b>
1 Tasse	Kresse gemischt, frisch
100 g	Kochschinken in Scheiben
1	Ei hart gekocht

## Frühlings-Wrap

Der Frühling ist da! Fein in dieser Jahreszeit ist, dass wieder so viele frische, regionale Zutaten zu haben sind. Der erste Pflücksalat, frische Kresse oder auch Radieschen – und genau das braucht Fernsehköchin Iris Köck für den Frühlings-Wrap.

### Anleitung

1. Für die Palatschinken alle Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und ca. einen Schöpfer der Masse in die Pfanne geben – und von beiden Seiten ausbacken.
3. Palatschinken mit Frischkäse bestreichen und mit Schinken, Kresse und dünn geschnittenen Radieschen belegen und einrollen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**