

# FRÜHSTÜCKSWRAPS

★★★★★ 4.9 bei 16 Bewertungen

*Backen  
mit Christina*



## Zubereitung

- 1** Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verkneten und in einer verschlossenen Schüssel ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig in 8 gleich große Teile aufteilen und dünn und rund ausrollen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl kurz backen.
- 2** Wichtig: Damit die fertigen Wraps weich bleiben und nicht austrocknen, unbedingt zwischen leicht angefeuchtete Geschirrtücher legen oder gut mit Wasser besprühen.
- 3** Für die Füllung die Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen und 1/8 der Eimasse in die Pfanne leeren. Käse und Tomatenscheiben darauf verteilen. Den Wrap darüberlegen, wenden und kurz anbraten.
- 4** Die Hälfte nochmals mit Käse und frischen Spinat belegen. Nun den Wrap in der Mitte zusammenklappen und noch warm servieren.



## Zutaten

### 8 STÜCK

#### TEIG

370 g	Weizenmehl 700
170 g	lauwarmes Wasser
60 g	Öl
5 g	Backpulver
5 g	Salz

#### ZUM BACKEN

etwas Öl & Butter

#### FÜLLUNG

- 8 Eier
- Käsescheiben
- Tomatenscheiben
- frischer Spinat
- Salz und Pfeffer