

## OFENPLATZ WRAPS MIT TOMATEN-MOZZARELLA

Rezept vom Gasthof zum Hohen Lohr, Battenhausen

### Zutaten Ofenplätze (4 Stück)

500 g fein geriebene geschälte rohe Kartoffeln  
1 Ei  
50 ml Milch  
30 g Mehl  
5 g Salz  
Priesse Pfeffer und Muskat  
Schmalz oder Öl

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Pürierstab gut durchmischen. Eine große flache Pfanne (mindestens 28cm) erhitzen und mit sehr wenig Schmalz einpinseln. Den Teig dünn auftragen - wie bei einem Crêpe. Sobald sich der Teig von unten löst, umdrehen und die andere Seite kurz anbraten. So den kompletten Teig backen. Falls keine große Pfanne zur Verfügung steht, kann man auch mehrere kleine Plätze backen.

### Zutaten Füllung

1 Kopf Lollo Bionda  
6 Tomaten  
3 Mozzarellakugeln  
½ Bund frischer Basilikum  
1 TL Puderzucker  
2 EL Balsamico-Essig  
4 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack  
Außerdem Muffin-Papierförmchen

### Zubereitung

Den Salat waschen und schleudern. Tomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln. Die Kerne entfernen. Tomaten in kleine (0,5 cm) Würfel schneiden und in eine größere Schüssel geben. Die Mozzarellakugeln ebenfalls in Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Puderzucker hinzugeben. Zuletzt die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und alles vorsichtig vermengen. Nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Ofenplätze ausbreiten und auf jeden Lollo Bionda auf einer Hälfte legen. Anschließend den Tomaten-Mozzarella-Salat auf den Blattsalat dünn verteilen. Nun werden die Ofenplätze eingerollt. Sie werden in ca. 5 cm große Stücke geschnitten, in die Muffinförmchen gestellt und auf einer Platte angerichtet.