



Wraps mit glasiertem Huhn und Rotkohl

dazu gebackene Pastinake mit Sesam



ca. 30min



2 Personen

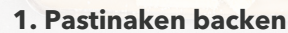
In unserer köstlichen Wundertüte entdecken wir heute zartes Hähnchen, das in einer süßlich-knofigen Sojasauce lecker-klebrig gebraten wird. Zum Glück finden knackiger und - hurra! - bereits vorgeschnittener Rotkohl im limettigen Dressing und ein pikant-cremiger Sriracha-Dip gerade noch genug Platz im Tortillamantel. Feine Pastinakenpommes kommen zwar nicht mit in die Tüte, dafür aber umso schneller in unseren Bauch!

- 1 Pastinake
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Packung
Hähnchenschenkelfilet
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 200g geschnittener Rotkohl
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

- 2TL Speisestärke
- 2EL Mayonnaise ³
- 3TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 1105kcal, Fett 55.9g,
Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 50.8g



4. Fleisch glasieren

2. Fleisch braten

5. Tortillas erwärmen

3. Salat vorbereiten

6. Dip anrühren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**