



Feine Hähnchen-Salat-Wraps

mit Apfel und Estragon



20-30min



2 Personen

Aromatischer Estragon und fruchtiger Apfel sind in diesen schnell zubereiteten Wraps mit saftigen Hähnchenstücken, frischer Gurke und knackigem Stangensellerie die leckeren Geschmacksgeber. So geht das mit der leichten Wohlfühlküche!

- 10g Estragon
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Minigurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g gemischter Salat
- 1 Packung Tortillas ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse

Kochtipp

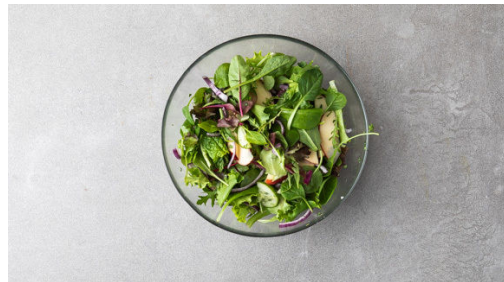
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

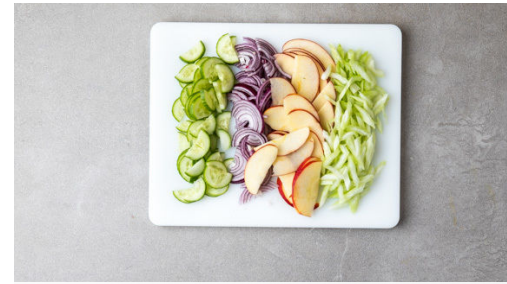
Energie 717kcal, Fett 31.9g,
Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 37.8g



Die **Estragonblätter** abzupfen und fein schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit **1/3 des Estragons**, je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1EL Olivenöl vermengen. In einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4Min. von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



Den **gemischten Salat** mit dem vorbereiteten **Gemüse** vermengen.



Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Alles gut mit dem **restlichen Estragon** vermengen.



Das **Fleisch** mit dem **Dressing** unter den **Salat** mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1-2EL Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1TL Zucker verrühren. Das **Dressing** mit 2EL Wasser in die Pfanne geben und mit dem **Bratensaft** verrühren. Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das **Dressing** um die Hälfte einkochen lassen.



Die Pfanne auswaschen und nacheinander insgesamt **4 Tortillas** auf jeder Seite ca. 15Sek. bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Tortillas** mit dem **Hähnchen-Gemüse-Salat** füllen und servieren.