



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 ³
- 3 Hähnchenschenkelfilet
- 1 Stück Rotkohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 1 Packung Tortillas ²
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

- 2TL Speisestärke
- 2EL Mayonnaise ¹
- 3TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 1133kcal, Fett 64.0g,
Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 43.1g



1. Pastinaken backen

A top-down view of a black cast-iron skillet containing several pieces of dark, glazed chicken thighs in a thick, dark sauce. The skillet has a long handle on the right and a smaller loop handle on the left. The background is a light-colored, textured surface.

4. Fleisch glasieren

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Three pieces of meat are cooking in the pan, which is filled with oil. The meat is browned and sizzling. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

2. Fleisch braten

2. Fleisch braten

5. Tortillas erwärmen



3. Salat vorbereiten

3. Salat vorbereiten

A top-down view of a white cutting board with cooked, sliced pork ribs and a glass bowl containing a yellow-orange sauce with a spoon.

6. Dip anrühren

Die **Sriracha-Sauce** mit **1TL Limettensaft**, 2EL Mayonnaise und 1TL Honig verrühren. Das **Fleisch** in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Die **Tortillas** mit dem **Dip** bestreichen, nach Belieben mit dem **Rotkohlsalat** und dem **Fleisch** belegen. Mit den **Pastinaken** und dem **restlichen Dip** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**