



Asia-Wraps mit Teriyaki-„Hähnchen“

und pikantem Birnen-Kimchi



ca. 20min



2 Portionen

Richtig schnell zubereitet und trotzdem raffiniert sind diese asiatischen Wraps. Die veganen Hähnchenschetzel von Heura schmecken heute dank Teriyakisauce, Knoblauch und Ingwer besonders aromatisch. Das leicht pikante Kimchi darf sich mit der Birne anfreunden und bekommt dadurch eine wunderbar süßliche Note. Dazu knackig-frische Gurke und ein cremiger Ingwer-Dip - mehr braucht es nicht zum Feierabend-Dinner-Glück!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnetzel²
- 50ml Teriyakisauce^{1,2}
- 1 Birne
- 1 Pck. Kimchi
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer eine Mikrowelle hat, kann die Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W in 25-30Sek. erwärmen. // Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 699kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 66.2g, Eiweiß 35.4g



1. Schnitzel würzen

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und getrennt voneinander fein reiben oder sehr fein würfeln. Die **vegane Schnitzel** mit der **½ der Teriyakisauce**, dem **Knoblauch** und ca. **¾ des Ingwers** vermengen. Den **restlichen Ingwer** beiseitestellen.



4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel samt Würzsauce** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. braten, bis die **Schnitzel** goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kimchi verfeinern

Die **Birne** vierteln, entkernen, der Länge nach in nicht zu dünne Spalten schneiden und vorsichtig mit dem **Kimchi** vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne, lange Stifte schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



5. Tortillas erwärmen

Inzwischen **4 Tortillas** nacheinander in der großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. 2EL vegane Mayonnaise mit dem **restlichen Ingwer**, 1TL Wasser und 1 Prise Salz verrühren.



3. Kimchi braten

Das **Kimchi** und die **Birnen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 5-8Min. garen, dabei darauf achten, dass die **Birnen** nicht zu weich werden. Das **Kimchi** und die **Birnen** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten, die Pfanne auswaschen.



6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** nach Belieben mit den **Teriyaki-Schnitzeln**, dem **Birnen-Kimchi** und den **Gurken** belegen und mit dem **Dip** beträufeln. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und offen oder zusammengefoldet servieren.