



RS Asia-Hähnchen-Wraps

mit Hoisinsauce und Pak Choi



ca. 20min



2 Portionen

Heute gibt's wieder mal eine echte Crossover-Leckerei, bei deren bloßem Anblick uns schon das Wasser im Munde zusammenläuft: Saftiges, bereits mariniertes Hähnchenfleisch, frische Gurke und Lauchzwiebeln, feurige Peperoni, würzige Hoisinsauce und eleganter Pak Choi erinnern an das ferne Asien – serviert wird das Ganze allerdings als Wrap in mexikanischen Tortillas. Schön, dass die Welt kulinarisch immer näher zusammenrückt!

Was du von uns bekommst

- 2 Baby-Pak-Choi
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 250g Hähnchenstreifen asiatische Art ^{1,3}
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroßer Topf
- Wok oder große Pfanne
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Sieb

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden. // Wer keine Pfanne hat, kann die Tortillas auch nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 37.4g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 40.0g



1. Gemüse schneiden

Mit einem Wasserkocher 1L Wasser für den **Pak Choi** zum Kochen bringen. Den **Pak Choi** längs vierteln. Die **Gurke** quer halbieren und in dünne Stifte schneiden. Die **Lauchzwiebeln** sehr schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Peperoni** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer es weniger scharf mag, entfernt vorher die Kerne.



4. Pak Choi fertigstellen

Die $\frac{1}{2}$ der **Peperoni** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** in dem Wok bzw. der Pfanne mit dem **Sesamöl** bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. **Tipp:** Wer es gerne scharf mag, kann mehr **Peperoni** verwenden. Den **Pak Choi** untermengen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Pak Choi blanchieren

Den **Pak Choi** in einen mittelgroßen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und bei mittlerer Hitze 1-2Min. kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Tortillas erwärmen

4 Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen.



3. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. kräftig anbraten, bis das **Fleisch** gar ist. Auf einem Teller beiseitestellen und abgedeckt warm halten. Den Wok bzw. die Pfanne für den nächsten Schritt **nicht** auswischen.



6. Tortillas belegen

Die warmen **Tortillas** nach Geschmack mit dem **Fleisch**, der **Gurke** und den **Lauchzwiebeln** belegen und mit insgesamt der $\frac{1}{2}$ der **Hoisinsauce** beträufeln. Die **Tortillas** einrollen und ggf. mit Zahnstochern fixieren. Die **Asia-Hähnchen-Wraps** mit dem **Pak Choi** anrichten und servieren.