



Wraps mit Teriyaki-Hähnchen & Gemüse

dazu Süßkartoffelpommes



20-30min



2 Personen

Diese prall gefüllten Wraps schmecken so selbstverständlich großartig, dass du erst beim zweiten Bissen darüber nachdenkst, was das Geheimnis ist. Die weichen Tortillas sind mit saftigem Hähnchen gefüllt, das dank Teriyakisauce und Currysauce schön würzig ist. Geraspelte Karotte mit Mayonnaise und knackige Gurkenscheiben sorgen für Frische und geröstete Erdnüsse für herrlichen Crunch. Dazu gibt es gebackene Süßkartoffeln.

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Teriyakisauce 1,6
- 1 Päckchen Madras-Currypulver 10
- 1 Minigurke
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen Mayonnaise 3,10
- 1 Packung Tortillas 1
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen 5

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Alufolie

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

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 38.9g, Kohlenhydrate 112.9g, Eiweiß 46.3g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden und auf einem mit Backblech ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, dann 20Min. im Ofen goldbraun backen.



4. Salat zubereiten

Die **Karotten** und die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Mayonnaise** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und quer zur Faser in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Mit der **Teriyakisauce** und dem **Currypulver** vermengen und beiseitestellen.



3. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 5-7Min. anbraten.



6. Tortillas erwärmen

4 **Tortillas** in Alufolie einwickeln und 2-3Min. im Ofen erwärmen. Die **Tortillas** mit dem **Salat**, dem **Fleisch**, den **Gurkenscheiben**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und den **Erdnüssen** belegen und einrollen. Die **Wraps** mit den **Süßkartoffelpommes** servieren.