



Bio-Hähnchenwraps mit Guacamole & Speck

dazu Karottensalat mit Knoblauch



ca. 25min



4 Portionen

Stell dir vor: Köstlich duftende Speckwürfel brutzeln in deiner Pfanne, bevor sich zarte Bio-Hähnchenbruststücke hinzugesellen. Das würzige Fleisch wird dann mit knackiger Paprika, frischer Tomate und süßsauer eingelegten Zwiebeln in eine warme, weiche Tortillas gerollt. Und jetzt: Die Augen schließen, abbeißen und den Augenblick genießen, wenn cremige Guacamole deinen Gaumen umhüllt. Ein wahres Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 Tomaten
- 2 Paprika
- 1 Pck. Tortillas²
- 2 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 61.7g, Eiweiß 43.5g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** mit dem **Knoblauch**, 2EL Mayonnaise, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Fleisch mitbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann zu dem **Speck** in die Pfanne geben und 4-5Min. unter gelegentlichem Rühren mitbraten, bis das **Fleisch** gar und der **Speck** kross ist.



2. Zwiebeln einlegen

1½TL Zucker, ½-1TL Salz, 70ml hellen Essig und 70ml warmes Wasser verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben, dann die **Zwiebeln** untermengen und beiseitestellen.



5. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



3. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten.



6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** aufeinanderstapeln und in der Mikrowelle bei 900W ca. 20Sek. erhitzen oder nacheinander in der großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen, dann mit dem **Speck**, dem **Fleisch**, dem **Gemüse** und der **Guacamole** nach Belieben auf den **Tortillas** verteilen, einrollen und mit dem **Salat** servieren.