



Schnelle Hähnchen-Wraps

mit gebratenem Salat und Guacamole



ca. 20min



2 Portionen

Das Telefon klingelt, das Baby weint und der Abwasch türmt sich zu einem Haufen, der dich bei jedem Anblick heftiger die Zähne knirschen lässt. Was du jetzt brauchst, ist ein fixes Gericht, das den Tellerberg nicht zum Einsturz bringt. Da kommen unsere schnellen Wraps wie gerufen und locken mit mariniertem Hähnchenfleisch, fruchtigen Tomaten und cremiger Guacamole. Aufregung für den Gaumen, Entspannung für dich!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 250g Hähnchenstreifen mexikanische Art
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 737kcal, Fett 25.5g, Kohlenhydrate 58.9g, Eiweiß 34.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Limette** vierteln. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Den **Salat** längs vierteln, dabei die unteren 1-2cm des Strunks entfernen. Es ist nicht schlimm, wenn sich ein paar einzelne Blätter lösen. Die **Tomate** achteln.



4. Tortillas erwärmen

4 Tortillas aufeinander stapeln und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. **Tipp:** Wer keine Mikrowelle hat, kann die **Tortillas** auch nacheinander in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen.



2. Salat braten

Den **Salat** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis der Rand jeweils leicht gebräunt, das Innere aber noch knackig ist. Zwischendurch mehrmals wenden. Den **Salat** mit 2 Prisen Salz würzen, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



5. Guacamole verfeinern

Die **Guacamole** nach Geschmack mit etwas **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, das **Fleisch** mit ½EL Honig beträufeln und mit Salz abschmecken. Alles gut verrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Wraps fertigstellen

Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, dem **Fleisch**, den **Zwiebeln** und der **Guacamole** füllen. Etwas **Limettensaft** über die **Tortillas** träufeln und diese zu **Wraps** zusammenfallen. Den **restlichen Salat** und ggf. **übrige Tomaten** dazu reichen.