



BBQ-Hähnchenwraps

mit Salat und Guacamole



ca. 25min



3-4 Personen

Es ist wieder BBQ-Zeit! Vielleicht noch nicht im heimischen Garten – aber zumindest auf deinem Teller ist die südliche Sonne ausgebrochen, inklusive Raucharoma: Unsere herzhaften Wraps sind prall gefüllt mit kräftig-aromatischem Hähnchenschenkfleisch, das mit würziger Sauce verfeinert wird. Die Mitspieler: Tomate, Salat, Zwiebel, Limette und natürlich cremige Guacamole. So lässt sich der Sommer gut abwarten. ¡Viva tortilla!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 1 Packung Tortillas¹
- 3 Päckchen BBQ-Sauce^{9,10}
- 2 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 46.2g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 46.3g



1. Gemüse schneiden

Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** klein würfeln.



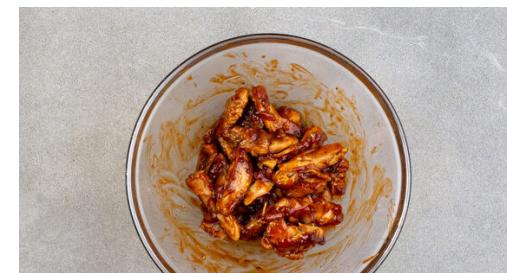
4. Tortillas erwärmen

Nebenher die **Tortillas** nacheinander in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 30Sek. erwärmen. Die fertigen **Tortillas** auf einem Teller mit einem Geschirrtuch abgedeckt warm halten.



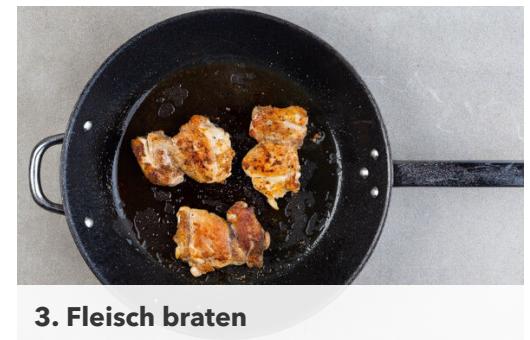
2. Dressing anrühren

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. 2EL Pflanzenöl mit 2EL Wasser, dem **Limettensaft** und **1TL Limettenabrieb** verrühren und das **Dressing** mit je 1/2 TL Salz und Pfeffer sowie Honig oder Zucker abschmecken.



5. BBQ-Fleisch zubereiten

Das gebratene **Fleisch** in mundgerechte Streifen schneiden und mit der **BBQ-Sauce**, 1EL Ketchup und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit je 1/2TL Salz und Pfeffer einreiben. In einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und durch ist.



6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** mit der **Guacamole** bestreichen und mit dem **BBQ-Fleisch** sowie etwas **Salat**, **Zwiebeln** und **Tomaten** belegen. Nach Belieben zusammenklappen und ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Das **übrige Gemüse** mit dem **Dressing** vermengen und als Beilage zu den **Wraps** servieren.