MARLEY SPOON



Cajun-Hähnchen-Wraps

mit cremigem Rotkohl-Karotten-Slaw

20-30min 8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1 Rotkohl
- 4 Karotten
- 800g Pulled Chicken [1,2,3,4]
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 16 Tortillas [2]
- 4 Pck. Röstzwiebeln [2]

Was du zu Hause benötigst

- 10EL Mayonnaise [1]
- 3TL Senf [3]
- Salz
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3), **Sojabohnen** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 685kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 26.7g



1. Slaw herstellen

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. 4EL Mayonnaise, 3TL (Dijon-)Senf, 2EL hellen Essig und je ½TL Salz und Zucker zu einem Dressing verrühren, ca. 1Min. mit dem **Gemüse** verkneten und bis zum Servieren beiseitestellen.



2. Pulled Chicken erhitzen

Das **Pulled Chicken** mit der **½ der Gewürzmischung**, 2–3EL Wasser und 1EL Essig in einem mittelgroßen Topf ohne Öl bei niedriger bis mittlerer Hitze in ca. 5Min. durchwärmen.



3. Sauce anrühren

Die **restliche Gewürzmischung** mit 6EL Mayonnaise und 2EL Wasser zu einer dünnflüssigen **Sauce** verrühren.



4. Tortillas aufwärmen

Die **Tortillas** nacheinander in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen.



5. Wraps aufrollen

Die **Tortillas** gleichmäßig mit dem **Slaw** und dem **Pulled Chicken** belegen, mit der **Sauce** beträufeln und zu **Wraps** aufrollen.



6. Anrichten & servieren

Die **Wraps** mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren und ggf. übrigen **Slaw** als Beilage dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**