



Teriyaki-Hähnchen-Wrap

mit Karottensalat und Erdnüssen



20-30min



3-4 Personen

Heute gibt es Wraps mit einem asiatischen Touch! Das saftige Hähnchenfilet wird mit würziger Teriyakisauce und Currypulver mariniert. Die Wraps werden anschließend mit einem knackig-cremigen Karottensalat sowie frischen Gurkenscheiben gefüllt. Geröstete Erdnüsse runden dein Fingerfood der Extraklasse ab!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 100ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 3 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Gurken
- 1 Packung Tortillas ¹
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Alufolie

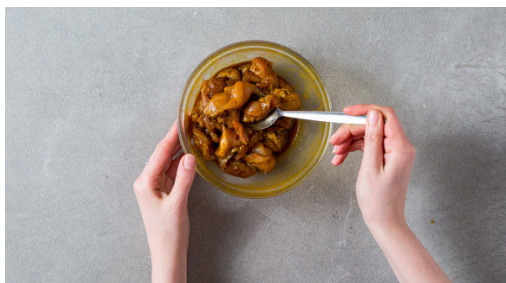
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 69.9g, Eiweiß 49.5g



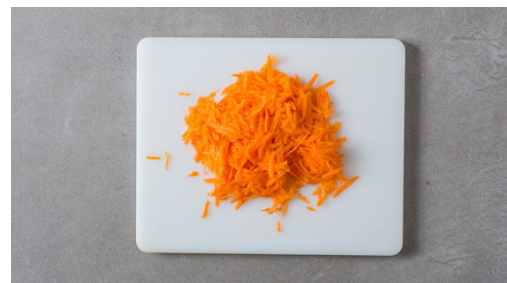
1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit der **Teriyakisauce** und dem **Currypulver** vermengen und beiseitestellen.



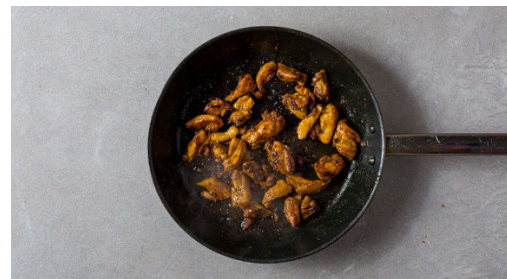
4. Salat mischen

Die **Karotten** mit der **1/2 der Lauchzwiebeln** und 3EL Mayonnaise vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer würzen.



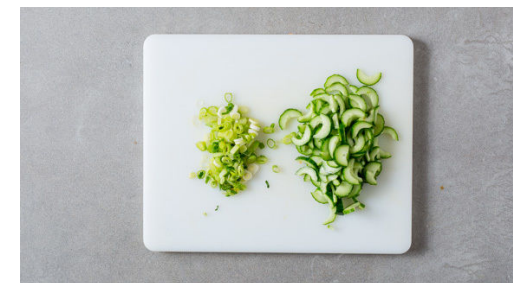
2. Karotten vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis es auch in der Mitte durch ist.



3. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und ggf. mit einem Löffel das Kerngehäuse auskratzen. Die **Gurkenhälften** in dünne Scheiben schneiden.



6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** in Alufolie einwickeln und im Ofen 3-4Min. erwärmen. Anschließend nach Belieben mit dem **Karottensalat**, den **Gurken** und dem **Hähnchen** belegen, mit den **restlichen Lauchzwiebeln** und den **Erdnüssen** garnieren, einrollen und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Wraps** für einen besseren Halt mit einem Zahnstocher fixieren oder in etwas Alufolie einschlagen.