



Mexikanische Hähnchenwraps

mit Rotkohlsalat und Limetten-Chili-Dip



30-40min



2 Personen

Sonnige Stimmung herrscht heute in deiner Küche, denn schon die Zubereitung der im pikanten Teig frittierten Hähnchenstreifen macht Spaß, vor allem wenn du mit jemandem kochst, der die mexikanische Küche genauso feiert wie du! Der Karotten- und Rotkohlsalat wird fix süßsauer eingelegt, dazu darf noch ein erfrischend pikanter Limetten-Chili-Joghurt mit in die warme Tortilla. Alle bereit? Dann: Vamos a la fiesta!

Was du von uns bekommst

- 2 lila Karotten
- 200g geschnittener Rotkohl
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Limette
- 1 grüne Thai-Chilischote
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise³
- 100g Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl & Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Schneebesen

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

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz mischen und bei 180°C (160°C Umluft) in 8Min. zu Chips backen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 995kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 88.1g, Eiweiß 43.7g



1. Rotkohl einlegen

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln, dann mit dem **Rotkohl** vermengen und 2-3EL hellen Essig, 1TL Zucker sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer einmassieren, bis der **Kohl** weich wird. Die **Petersilie** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



4. Fleisch vorbereiten

Eine mittelgroße Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei mittlerer Hitze erwärmen. **Tipp:** Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Tropfen **Teig** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln. Das **Fleisch** durch den **Teig** ziehen, bis es gleichmäßig bedeckt ist.



2. Sauce zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **1/2 des Joghurts** mit **1TL Limettenschale**, der **Chilischote nach Geschmack**, **1-2TL Limettensaft** und 3EL Mayonnaise verrühren und mit Salz abschmecken.



5. Fleisch frittieren

Das **Fleisch** portionsweise im heißen Öl 5-6Min. von allen Seiten knusprig und goldbraun braten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis das gesamte **Fleisch** frittiert ist.



3. Teig verrühren

Die **Gewürzmischung**, **1TL Backpulver**, 100g Mehl und 150ml lauwarmes Wasser mit einem Schneebesen zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in fingerlange Streifen schneiden.



6. Tortillas erwärmen

4 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Das **Fleisch** und den **Rotkohlsalat** auf den **Tortillas** verteilen und mit der **Sauce** beträufeln. Die **Tortillas** einrollen, mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.