

# Chicken-Wrap

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 1 Paket Tortilla(s)
- » 3 Hähnchenbrustfilet(s)
- » 2 rote Paprika
- » 1 Kopf Lollo rosso/bianco
- » 200g Ziegenfrischkäse
- » 2 rote Zwiebel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » Olivenöl

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets kurz anbraten. Salat in mundgerechte Stücke zerplücken. Paprika in Streifen schneiden und in der Pfanne kurz anrösten. Zwiebeln im Olivenöl andünsten bis sie glasig sind. Tortillas im Ofen erwärmen.

2. Ziegenkäse auf den Tortillas verteilen. Hähnchen in dünne Scheiben schneiden und mit Paprika auf den Tortillas verteilen. Salat hinzufügen. Tortillas fest zusammenrollen, dabei die Enden offen lassen und dort für besseren Halt Käse zugeben. In mundgerechte Stücke geschnitten servieren.

angelegt am: 06.03.2007

Rezept-Nr: 2233

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke