

Tex Mex Chicken Wraps

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets klein gewürfelt
- etwas Paprika Edelsüß
- Knobi Genuss Salz von Edelschmaus®
- 1 Stange Porree in Ringe geschnitten
- 1/2 Dose Mais, abgetropft
- 1 Dose Kidneybohnen, abgetropft & abgebraust
- Texicana Salsa Tomaten Chili Sauce von Maggi®
- 6 Maiswraps
- Creme Fraiche
- 6 Romana Salatblätter
- Champignons in Scheiben
- Cheddar Käse, gerieben oder in Streifen geschnitten

Zubereitung

- Edelstahl-Antihaft-Pfanne auf mittlerer Hitze aufheizen und etwas Kokosöl darin erwärmen.
- Die Hähnchenwürfel im heißen Fett anbraten und mit Paprika Edelsüß und Knobi Genuss Salz etwas würzen. Hähnchenwürfel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- Porreeringe in der heißen Pfanne andünsten, Mais und Kidneybohnen dazu geben und alles etwas braten.
- Nun die Hähnchenwürfel wieder dazu und von der Salsa Sauce soviel dazu geben, dass es nicht zu saucig wird (bei mir meist 1/3 der Flasche) und einmal aufkochen lassen.
- Die Wraps bei 50° im Ofen für max. 1 Minuten erwärmen - ich mache immer nur so viele rein, wie wir gerade brauchen - wenn sie wieder kalt werden, lassen sie sich schlecht wickeln

Jetzt geht es ans Zusammenbauen, ich mache das wie folgt:

- 1 TL Creme Fraiche auf dem Wrap verteilen - so breit wie das Salatblatt ist - am unteren Rand ca. 2 fingerbreit Platz lassen
- Salatblatt und Pilzscheiben darauf und dann den Käse
- Nun kommt die Tex Mex Chicken Mischung darauf
- Wrap erst unten einklappen, dann die rechte und linke Seite darüber schlagen - fertig
- Reinbeißen und genießen!



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

