



HÄHNCHEN-WRAPS

von Silke Denningmann

ZUTATEN ca. 6 Wraps

500 g Hähnchengeschnetzeltes
2 TL Fritten Frieda*
1 TL Chimichurri Genuss Salz*
1/2 TL Mucho Pikante*
2 TL Omas Butteröl*
1 TL Peach Passion*
200 g Crème fraîche
2 TL Tango Argentino*
Rohes Gemüse nach Gusto: z.B. Paprika, Salat, Gurke, Zwiebel
6 Wraps

ZUBEREITUNG

Eine Marinade herstellen aus Fritten Frieda, Chimichurri Genuss Salz, Mucho Pikante, Omas Butteröl und Peach Passion. Dann das Hähnchengeschnetzeltes dazu geben, gut vermengen und für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Danach ohne Zugabe von extra Öl in der Pfanne anbraten, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Tango Argentino mit einem Becher Crème fraîche anrühren.

Gemüse nach Wahl relativ klein schneiden, so lässt sich später der Wrap besser rollen.

Wrap mit Dip bestreichen und mit Salat, Gurke, Zwiebel, Paprika und dem Hähnchenfleisch belegen, aufrollen und schmecken lassen.



*Edelschmaus Originalprodukt