



Caesar Chicken Wraps

Zutaten

(für 4 Personen):

- 400 g Hähnchen-Ministeaks
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 4 Wraps
- 6 EL Salat-Mayonnaise
- 100 g Parmesan
- 1 TL Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 Tomaten
- 2 Romana Salate



Nährwerte:

Pro Portion ca. 385 kcal, 10 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Caesar Chicken Wraps

Zubereitung:

1. Hähnchen-Ministeaks in dem Öl von jeder Seite circa 3 bis 4 Minuten scharf anbraten...



2. ...und mit dem Paprikapulver würzen.



3. Wraps in der Pfanne anrösten.



Caesar Chicken Wraps

4. Salat-Mayonnaise, 20 g Parmesan, Senf, Worcestersauce, gehackten Knoblauch und Zitronensaft mixen. Caesar Creme auf den Wraps verstreichen.



5. Hähnchen-Ministekes, Tomatenscheiben, gezupften Salat und restlichen Parmesan auf die Wraps legen...



6. ...aufrollen und genießen. ☒



Caesar Chicken Wraps



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de