

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-Ministeaaks 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-Ministeaks, Tomatenscheiben, gezupften Salat und restlichen Parmesan auf die Wraps legen...
6. ...aufrollen und genießen. ☺



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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**