



Wraps mit Cheddar und gebratener Hühnerbrust



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

175 g	Rupp Feinster Streich mit Cheddar
80 g	Frischkäse
2-4 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Spritzer	Zitronensaft
1	gelbe Paprika, entkernt, in Stücken
100 g	Zucchini, in Stücken
100 g	Gurken, in Stücken
100 g	Karotten, in Stücken
1/2 TL	Salz, etwas mehr zum Würzen der Hühnerbruststreifen
4 EL	Olivenöl
20 g	rote Chilisauce
300 g	Hühnerbrust
5	Weizentortillas
2-3 Blätter	Eisbergsalat, in Streifen

Zubereitung

- 1 Rupp Feinster Streich mit Cheddar, Frischkäse, 1-2 Prisen Pfeffer und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 vermischen. In eine Schüssel umfüllen.
- 2 Paprika, Zucchini, Gurken, Karotte und Salz in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 vermischen. Gemüse auf ein sauberes Geschirrtuch oder Küchenpapier ausbreiten, einrollen und fest ausdrücken.
- 3 Ausgedrücktes Gemüse, 2 EL Olivenöl und Chilisauce in den Mixtopf geben und 5 Sek./Linkslauf Symbol/Stufe 3 vermischen.
- 4 Hühnerbrust in Streifen schneiden und in 2 EL Olivenöl in der Pfanne auf dem Herd anbraten. Mit etwas Salz und 1-2 Prisen Pfeffer würzen.
- 5 Weizentortillas vollflächig mit der Käsesauce bestreichen, Gemüse darauf verteilen, Hühnerstreifen und Salat darauflegen. Wraps fest einrollen und 10 Minuten ruhen lassen. Wraps schräg halbieren und servieren.