

Hähnchenwrap mit Avocado und Radicchio

35 Minuten

Zutaten

(10 Personen) 8 g Basilikum, gehackt, 40 ml Limettensaft, 700 g Petrella Peppasweet, 600 g Avocadofruchtfleisch, in 1-cm-Würfeln, 1 kg Hähnchenbrustfilet, in Streifen, 5 g Knoblauch, fein gehackt, 4 g frische Chilischote, fein gehackt, 35 ml Olivenöl, Salz, 10 Weizenwraps (Fertigprodukt), 200 g Radicchio, in mundgerechten Stücken, 200 g Rucola, in mundgerechten Stücken, 500 g Eisbergsalat, in mundgerechten Stücken, Pfeffer, 3 g Paprikapulver, edelsüß



So wird's gemacht

• Basilikum mit Limettensaft und 200 g Petrella Kirschpaprika verrühren. Avocadowürfel zugeben und darin marinieren. Hähnchenbrustfiletstreifen mit Knoblauch und Chili in Öl ca. 4–5 Minuten braten und salzen. Hähnchenstreifen auskühlen lassen. • Wraps ggf. nach Packungsanweisung zubereiten. Mit restlichem Petrella Peppasweet bestreichen. Mit Radicchio, Rucola und Eisbergsalat belegen, dabei 1,5 cm Rand aussparen. Hähnchenstreifen und marinierte Avocadowürfel über dem Salat verteilen. Wraps mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen, aufrollen und schräg halbiert servieren.