



# Chicken Wraps mit Avocado

🕒 15–20 Min   

## Zubereitung

- 1 Das Hühnerfleisch in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend das Hähnchen mit 2 EL Grill Geflügel würzen und vom Herd nehmen.
- 2 Nun die Avocados schälen, entkernen und mit einer Gabel zerdrücken und 1 EL Grill Geflügel untermischen.

**TIPP:** Profi-Tipp: Mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken.

- 3 Um die restlichen Zutaten vorzubereiten, die Tomaten und den Feta in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4 Zum Schluss die Wraps befüllen und genießen!

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Tortilla Wraps
350 g	Hühnerbrust
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Avocado
50 g	Rucola
120 g	Kirschtomaten
100 g	Feta
3 EL	♦ Grill Geflügel

