



# 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   | Oliveöl          |
| 2 Stk. | Avocado          |
| 50 g   | Rucola           |
| 120 g  | Kirschtomaten    |
| 100 g  | Feta             |
| 3 EL   | 🔪 Grill Geflügel |

