

Chicken Wraps mit Avocado

15—20 Min

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

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!