



Wir zaubern aus Resten...

Witwe Bolte Wrap

„Wrap“ ist das englische Wort für Einhüllen. Bunt und lecker eingehüllt wird in diesem Rezept unser köstliches Witwe Bolte Grillhähnchenfleisch und mit Tortillas und typisch texanisch-mexikanischen Zutaten verfeinert.

Zutaten für 4 Personen:

2 x ½ Witwe Bolte Grillhähnchen
4 Tortillas aus Weizenmehl
8 EL Chili Sauce
8 EL Knoblauch Sauce
100 g in Streifen geschnittener Eisbergsalat
4 EL Maiskörner aus der Dose
4 EL Kidneybohnen aus der Dose
Nach Bedarf etwas Cayenne-Pfeffer

Zubereitung: (ca. 10 Minuten)

Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und klein zupfen.
Die Tortillas nach Packungsanweisung in der Mikrowelle oder im Backofen erhitzen, dann mit 2 EL Chili Sauce bestreichen. Einen Rand von ca. 3 cm lassen!
Jeweils 2 EL Eisbergsalat und 1 EL abgetropfte Maiskörner und Kidneybohnen darauf verteilen.
Zum Schluss das Hähnchenfleisch obenauf legen und mit je 2 EL Knoblauch Sauce beträufeln.
Nach Bedarf mit Cayenne-Pfeffer scharf würzen und Wrap falten.

Tipp: Wahlweise können auch andere Saucen und Dips, je nach Geschmack, zum Verfeinern gewählt werden.

Wir wünschen guten Appetit!