



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Tomate
- 1 reife Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Limettensaft
- 1 rote Chilischote
- 2-3 EL Vollmilchjogurt
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 2 Hähnchenfilets (à ca. 175 g)
- 4 Wraps (dünne Fladenbrote)
- 1 TL Öl
- 1 Römersalatherz
- 4 EL süßsaure Chilisoße
- + Pergamentpapier
- + Küchengarn

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
-halbtrocken

Zubereitung

1

Tomate waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Avocado halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Avocado, Knoblauch und Limettensaft pürieren.

Chilischote längs einschneiden, entkernen, waschen, hacken. Mit Jogurt und den Tomatenwürfeln unter das Avocadopüree rühren. Guacamole mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Wraps in Pfanne von jeder Seite 20 bis 30 Sekunden erwärmen, herausnehmen und auskühlen lassen. Öl in der heißen Pfanne erhitzen. Fleisch 5 bis 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden.

3

Wraps mit Guacamole bestreichen. Mit Salat und Fleisch belegen und mit Chilisoße beträufeln. Wraps aufrollen, schräg halbieren. Wraps in Pergamentpapier wickeln, mit Küchengarn festbinden. Rest Guacamole dazu reichen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut