

## Hähnchen-Avocado-Burritos mit Erdnuss-Sauce

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Füllung

4 große Weizentortillas  
2 Hähnchenbrustfilets  
1 Avocado  
1/2 rote Paprika  
100 g geriebener Cheddar  
4 Esslöffel Saure Sahne  
1 Esslöffel Sojasauce  
2 Teelöffel Honig  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Zweig(e) Koriander

#### Für die Erdnuss-Sauce

200 g cremige Erdnussbutter  
4 Esslöffel Kokosmilch  
2 Esslöffel Sojasauce

Im gefüllten Weizenfladen treffen 4 Aromagiganten aufeinander: würzig gebratenes Hähnchen, buttrige Avocado, schmelzender Käse und cremige Erdnuss-Sauce. Einmal eingerollt, gibt diesen raffinierten Burrito so schnell niemand mehr aus der Hand - es sei denn, er

landet von dort aus auf direktem Wege im Mund.

Richtig saftig werden die Burritos mit der richtigen Zubereitung der Hähnchenbrust.

Wie das mit dem füllen und rollen am besten klappt, verrät das Burrito-Grundrezept.

- 1 -

Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit Sojasauce und Honig vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Warm halten.

- 2 -

Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Koriander hacken. Paprika in Streifen schneiden.

- 3 -

Für die Sauce Erdnussbutter erwärmen. Mit Kokosmilch und Sojasauce cremig rühren.

- 4 -

Tortilla in einer Pfanne 30 Sekunden von einer Seite erwärmen. Wenden und mittig mit je 1/4 des Cheddar bestreuen. Pfanne kurz abdecken, bis der Käse geschmolzen ist.

- 5 -

Tortilla auf die Arbeitsfläche legen und mittig mit Avocado-, Paprika- und Hähnchenstreifen belegen. Mit je 1 Esslöffel saurer Sahne und Erdnuss-Sauce sowie etwas Koriander toppen.

- 6 -

Tortilla auf 2 gegenüberliegenden Seiten einklappen und

## Hähnchen-Avocado-Burritos mit Erdnuss-Sauce

aufrollen. Mit übrigen 3 Tortillas wiederholen. Mit restlicher Sauce servieren.