



Mini Crispy Chicken Wrap

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets

1 Ei

1 Packung Don Enrico Crispy Chicken Mix

Für die Wraps:

8 Stück(e) Don Enrico Gluten Free Wrap Tortillas

2 Handvoll Salat (z.B. Romana, Eisberg oder Rucola)

1 Tomate

1 Gurke (optional)

1 rote Zwiebel

3 Handvoll geriebener Käse

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Mayo

Mini Crispy Chicken Wrap

1.

Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden.

Hähnchenstücke zuerst in einem verquirlten Ei wenden
und dann in einer Schüssel mit dem Crispy Chicken Mix

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

wälzen.

Entweder die panierten Hähnchenstücke bei 200 °C ca. 12–15 min. im Air Fryer knusprig backen, zwischendurch wenden. Oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 200 °C (Umluft) ca. 20–25 min. im Ofen goldbraun backen.

Salat in grobe Stücke zupfen. Tomaten in Scheiben, Gurke in Stifte und Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Tortillas kurz erwärmen, mit der Sriracha Mayo bestreichen. Salat, Gemüse und geriebenen Käse darauf verteilen. Crispy Chicken dazugeben. Zu einem offenen oder geschlossenem Wrap formen und genießen!