



# MEXIKANISCHE WRAPS GEFÜLLT MIT HUHNER, ZWIEBELN UND PAPRIKA

ZUBEREITUNGSDAUER: 30 MIN.

## ZUTATEN

- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL getrockneten Oregano
- 2 Chipotle-Chilis in Adobosauce aus der Dose
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise feiner Streuzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 100 ml warmes Wasser und etwas mehr, falls benötigt
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 große Hähnchenbrustfilets ohne Haut, in Streifen geschnitten
- 1 große rote und 1 große grüne Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Mehl tortillas
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Gewürze, Kräuter, Chipotle-Chilis, Tomatenmark, Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen Mixer geben. Die Zutaten auf hoher Stufe mixen, bis eine cremige Paste entsteht, und dabei wie erforderlich zusätzlich Wasser hinzufügen.
2. 2 EL Öl im iCook Wok auf mittlerer Hitze erhitzen. Das Hähnchenfleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 6-8 Minuten anbraten. Das Fleisch zur Seite stellen.
3. Das restliche Öl in den Wok geben, gefolgt von Paprika, Zwiebeln und einer Prise Salz. 4-5 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich wird, dann das Hähnchenfleisch wieder in die Pfanne geben.
4. Die in Schritt 1 vorbereitete Sauce einrühren. Zum Köcheln bringen und 3-4 Minuten kochen lassen, bis die Sauce sich vollständig mit dem Fleisch und Gemüse vermischt hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Tortillas in einer trockenen iCook Bratpfanne erwärmen. Mit der Mischung aus Huhn und Gemüse füllen, zusammenwickeln und servieren.