

# HÄHNCHEN-WRAP

## für 4 Personen

- 1 Hähnchenbrust, (150 g)  
Salz  
1 Tl Öl  
1/2 Tl edelsüßes Paprikapulver  
150 g Frischkäse light, (17 %)  
3 Tl mittelscharfer Senf  
2 El Milch  
2 Blätter Radicchio  
1/4 Salatgurke, (50 g)  
2 Weizenfladen, (z.B. Wrap-  
Tortillas)

Hähnchenbrust salzen, mit Öl beträufeln und rundherum einmassieren. In einer heißen Pfanne auf beiden Seiten hellbraun anbraten, dann bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Min. garen. Mit Paprikapulver würzen und abkühlen lassen.

Frischkäse, Senf und Milch verrühren und leicht salzen. Radicchio waschen, trocknen und grob zerzupfen. Gurke streifig schälen und längs erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Das abgekühlte Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Weizenfladen auf die Arbeitsfläche legen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Dabei einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen. Mit Radicchio, Gurken und Hähnchenfleisch belegen.

Die Seiten der Teigfladen einschlagen, dann den Fladen über der Füllung aufrollen. Nach Belieben in Butterbrot-papier wickeln und kurz vor dem Verzehren schräg halbieren.