



UNSER TIPP:

Die Füllung kann natürlich nach Geschmack oder Saison verändert werden.

ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. *Wrap mit Hähnchen*



ZUTATEN:

2 Hähnchenbrüste
Salz, Pfeffer

4 Wraps (Fertigprodukt)
200 g Allgäuer Bergkäse g. U., gerieben
4 EL Petersilienpesto (grünes Pesto)
1 Zehe Knoblauch, gerieben
1 rote Paprika, in dünne Streifen
geschnitten
1 kleine rote Zwiebel, in feine Spalten
geschnitten
1 Bund Wildspargel, geputzt
Salz, Pfeffer, frische Kräuter

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrüste würzen und braten, aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

Ebenfalls in der Fleischpfanne das Gemüse kurz anbraten und abschmecken.

Einen Wrap in einer Pfanne von beiden Seiten kurz rösten und anschließend, noch in der Pfanne, ein Viertel des Bergkäses darauf verteilen, sodass der Käse etwas anschmilzt.

Dann einen Esslöffel Pesto darauf verteilen.

Gemüse und Hähnchen mittig in Form eines Streifens daraufgeben. Nun die äußeren Seiten nach innen klappen und den Wrap-Teigfladen parallel zur Füllung einrollen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck