



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Caesar-Salad-Wraps

| | |
|-------------------------|--|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 4 Hähnchenfilets | 200 g Vollmilch-Joghurt |
| Öl, Salz, Pfeffer | abgeriebene Schale unbehandelten Zitrone |
| 1 Bund Schnittlauch | 2 Scheiben Toastbrot |
| 2-3 Knoblauchzehen | 1 kleiner Romasalat |
| 200 g Salat-Mayonnaise | Kleines Stück gehobelter Parmesan |

Zubereitung:

Filets von jeder Seite paar Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch mit gehacktem Knoblauch, Mayonnaise, Joghurt und etwas geriebene Zitronenschale verrühren, ebenfalls würzen.

Aus Toastbrot, fein gewürfelte Croutons schneiden, die in der Pfanne knusprig rösten.

In Streifen geschnittener Romasalat und Hähnchenbrust mit Parmesan und etwas Soße mischen.

Wraps jeweils mit Soße bestreichen, etwas Salatmischung darauf geben, Aufrollen, schräg halbieren.
In Pergament wickeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer