



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