



## Tortillas

### mit gegrilltem Huhn

#### Zutaten (für 5 Wraps)

4 Hühnerbrüste  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
0,5 cm Ingwer, gerieben  
½ Chilischote, in dünne Scheiben geschnitten  
Saft von sauren Gurken  
Eine Handvoll Cherrytomaten  
¼ Gurke, gewürfelt  
Geräuchertes Paprikapuder  
Zitronensaft  
Geröstete Zwiebeln  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

#### Zubereitet mit:

Campingaz Party Grill 400  
Holzspieße

- 1** Gießen Sie einen großzügigen Schuss Saft aus einem Saure-Gurken-Glas in eine Schale und fügen Sie die Cherrytomaten, die Gurkenwürfel und die gehackten Zwiebeln hinzu.
- 2** Gießen Sie für die Hähnchenmarinade genug Olivenöl in eine Wokpfanne, fügen Sie die Chilischote, Knoblauch und Ingwer hinzu und würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer. Für extra Würze geben Sie eine Messerspitze geräuchertes Paprikapuder hinzu.
- 3** Schneiden Sie die Hähnchenbrüste in schmale Streifen und legen Sie sie in die Marinade. Lassen Sie es ungefähr 30 Minuten ziehen.
- 4** Heizen Sie den Grill ein.
- 5** Machen Sie das Grillen des Fleisches einfacher, durch jeweils mehrere Hähnchenstreifen auf einen Holzspieß zu stecken.
- 6** Legen Sie die Spieße auf den Grill und grillen Sie diese ungefähr 20 Minuten. Streifen Sie die Hähnchenstreifen von den Spießen.
- 7** Legen Sie nach den Spießen die Tortillas kurz auf den Grill um Sie zu erwärmen.
- 8** Belegen Sie die Tortillas dann mit einem Salatblatt, dem marinierten Gemüse und den gegrillten Hähnchenstreifen.
- 9** Servieren Sie die Wraps eventuell mit Zitronensaft, Chilisauce und gerösteten Zwiebeln für das gewisse Extra!