



Habanero Wraps mit Hühnchen, grünem Spargel und Erdbeeren

4 große Tortilla Wraps
400g Hühnchenfilet
500g grüner Spargel
250g Erdbeeren
100g Frischkäse
1 EL Creme Fraiche
Tomatenmark
Neutrales Öl
Habanero Sauce
Honig
Salz

Das Hühnchenfilet in mundgerechte Stücke schneiden. 1 EL Öl, 2 TL Habanero Sauce, 1 TL Honig und maximal 1/2 TL Salz verrühren, gut mit dem Fleisch vermengen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Öl, 2 TL Tomatenmark, 1 TL Honig und etwas Salz gut vermengen.

Den Frischkäse mit der Creme Fraiche, 3 TL Tomatenmark und 2-3 TL Habanero Sauce glatt rühren.

Das Fleisch leicht kross, den Spargel bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten bissfest garen. Die Wraps mit der Frischkäsecreme mittig zu 3/4 bestreichen, Hühnchen, Spargel und klein geschnittene Erdbeeren darauf platzieren und erst von unten, dann seitlich falten.