

# MANGO-CURRY-HÜHNERWRAPS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hühnerbrust
  - 1 Zwiebel
  - 3 Stangen Staudensellerie
  - 1 roter Paprika
  - 1 rote Chilischote
  - 2 cm Ingwer
  - 2 TL Currypulver
  - 1 TL Kurkuma
  - 1 Becher Schlagobers
  - 1 reife Mango
  - Salz
  - Pfeffer
  - Olivenöl
- 
- 8 Tortilla Wraps
  - 1/2 Kopf Lollo Bionda
  - Creme Fraîche

## Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Staudensellerie waschen, Enden abschneiden und klein schneiden. Paprika ebenfalls waschen, Kerngehäuse entfernen und in schmale Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Hühnerbrustfilet in kleine Stücke schneiden. Chilischote waschen, Enden abschneiden, längs halbieren, Kerne und weiße Häute entfernen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten, Staudensellerie, Paprika, Chili und Ingwer zugeben und ca. 5 Minuten rösten. Danach das Hühnerfleisch unterrühren und solange mitrösten bis es etwas Farbe genommen hat.

Currypulver und Kurkuma zugeben, gut verrühren, mit Schlagobers aufgießen und solange auf kleinster Flamme köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Mango schälen, Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden, in Streifen schneiden, zum Hühner-Curry geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wraps nach Packungsanleitung vorbereiten, danach sofort in nasse Geschirrtücher einschlagen damit sie biegsam bleiben. Inzwischen Lollo Bionda waschen, auf die Wraps legen, Mango-Hühner-Curry darauf verteilen, mit je einen Tupfer Creme Fraîche garnieren, zusammenklappen und servieren.