

QUESADILLAS VOM POULETFLEISCH (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

100 g	Eisbergsalat
1	Tomate
1	Gurke
1	Chilischote
1	Mango
50 g	Crème Fraîche
	Salz & Pfeffer
4	Wrap-Fladen
80 g	geriebener Emmentaler
200 g	Poulet

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

1	Limette
1	Chilischote
1	Zweig frischer Rosmarin
2	Knoblauchzehen
50 ml	Olivenöl

Zubereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Grillzeit:	bis Kerntemperatur von 82 °C erreicht
Grillmethode:	Direkt
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Marinierzeit:	20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Limettenschale abreiben, die Chilischote mit Samenkapseln in feine kleine Ringe schneiden und den Rosmarinzweig gegen den Strich abzupfen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten mit dem Olivenöl und dem Limettensaft in eine Schüssel geben und die Poulet darin marinieren.