

## 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                |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Zubereitungszeit:</b>   | <b>ca. 35 Minuten</b>                        |
| <b>Schwierigkeitsgrad:</b> | <b>Mittel</b>                                |
| <b>Grillzeit:</b>          | <b>bis Kerntemperatur von 82 °C erreicht</b> |
| <b>Grillmethode:</b>       | <b>Direkt</b>                                |
| <b>Vorbereitungszeit:</b>  | <b>15 Minuten</b>                            |
| <b>Marinierzeit:</b>       | <b>20 Minuten</b>                            |

### 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.