

Hühnchen Wrap mit Avocado und Reis  
RECIPE

## Hühnchen Wrap mit Avocado und Reis



<?xml version="1.0"?>

### ZUBEREITUNGSZEIT

25 Min

### ZUTATEN

14 Stück

PORTION(EN)

2 x

Wenig Zeit? Probiere diesen Wrap nach mexikanischer Art, der dich im Handumdrehen mit seinem Geschmack überzeugen wird. Werde kreativ und belege deinen Wrap ganz individuell nach deinem Geschmack!

### TEILEN

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Drucken \(opens in same window\)](#)

## ZUTATEN

- 1 Packung Ben's Original™ Express-Reis Mexikanisch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 Hähnchenbrustfilets
- ½ TL Paprikapulver

- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ TL Zwiebelpulver
- ¼ TL Knoblauchpulver
- 2 Tomaten, entkernt und gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel, gehackt
- Kleine Handvoll Koriander, gehackt
- 1 Avocado, Stein entfernt und geschnitten
- 2 Salatblätter, zerkleinert
- 2 Wraps

## ZUBEREITUNG

1.  
Hähnchenbrustfilets zwischen zwei Stück Küchenpapier legen und mit einem Nudelholz flach rollen, bis sie eine gleichmäßige Dicke aufweisen.
2.  
1 EL Öl, Gewürze und Kräuter vermischen und auf die Filets streichen.
3.  
Die Filets in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für 10-12 Minuten beidseitig goldbraun braten. Nach dem Braten herausnehmen und je nach Wunsch in Stücke schneiden.
4.  
Ben's Original™ Express-Reis Mexikanisch nach Packungsanleitung zubereiten.
5.  
Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Avocado halbieren, den Kern und die Schale entfernen und in kleine Stücke schneiden. Nun den Wrap mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Hähnchenstreifen, Avocado, Reis und Salat belegen und zusammenklappen.
6. Tipp  
Verwende zusätzlich Saucen deiner Wahl, für einen noch besseren Geschmack!

## NÄHRWERTE PRO PORTION

- Ballaststoffe: 7,1 g
- Energie: 566 kcal
- Energie: 2388 kJ
- Cholesterin: 94 mg
- Eiweiß: 43,3 g
- Gesättigte Fettsäuren: 2,1 g
- Kohlenhydrate: 70 g
- Davon Zucker: 6,8 g
- Fett: 11,2 g
- Salz: 1,1 g

## KATEGORIEN:

[Hähnchen](#), [15 - 30 MIN](#), [Proteinreich](#), [Kalorienarm / Low Carb](#), [Laktosefrei](#), [Mexikanisch](#), [Für jeden Tag](#)

## WEITERE REZEPTE



### [Klassisches Chili con Carne mit Reis](#)

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 items

[MEHR DETAILS](#)



### [Bunte mexikanische Bowl mit Nachos](#)

Zubereitungszeit

20 Min

Zutaten

11 items

[MEHR DETAILS](#)



### [Mediterrane Reispfanne mit Rucola und Mandeln](#)

Zubereitungszeit

26 Min

Zutaten

8 items

[MEHR DETAILS](#)

---

**Source URL:**

[\*https://at.bensoriginal.com/reisrezepte/huehnchen-wrap-mit-avocado-und-reis\*](https://at.bensoriginal.com/reisrezepte/huehnchen-wrap-mit-avocado-und-reis)