

## Hähnchen-Wrap mit Fiorella di Tomino

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g **Fiorella di Tomino**  
4 Weizen-Tortilla-Wraps  
2 Hähnchenfilets (à ca. 200 g)  
1 Glas (220 g) Mango-Chutney  
2 Zucchini (à ca. 200 g)  
150 g getrocknete Aprikosen  
100 g Babyspinat  
2 EL Öl  
Salz  
Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Aprikosen in Würfel schneiden. Spinat waschen und trocken schütteln. Filets trocken tupfen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenwürfel darin rundherum 2–3 Minuten anbraten. Zucchini zufügen und 2–3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Fiorella di Tomino in mundgerechte Stücke schneiden. Tortilla-Wraps in einer Pfanne ohne Fett erwärmen. Wraps mit Mango-Chutney bestreichen. Hähnchenwürfel, Zucchini, Aprikosenwürfel, Käse und Spinat darauf verteilen. Wraps nach Belieben aufrollen.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 30 Minuten.