



Buffalo Chicken

MOZZARELLA WRAP

2 PERSONEN



CA. 15 MIN. (OHNE KOCHZEIT)



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

100 g Chilischoten/ Spitzpaprika
50 g Weißweinessig
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz

110 g Bayernland Goldbutter
½ TL Worcestershire
30 – 50 g Erythrit Gold

2 Bayernland Mozzarella Wrap
180 g Hühnchen gekocht oder aus dem Slowcooker
50 g Buffalo Sauce
Etwas Salat
1 Frühlingszwiebel

1. Als erstes die Paprika/ Chilischoten vom Stiel befreien und in grobe Stücke schneiden. Je nach gewünschtem Schärfegrad die Kerne entfernen.
2. Knoblauch schälen, grob hacken und zusammen mit Paprika/Chili, Salz und Essig im Topf ca. 20 Minuten sieden lassen bis die Paprika und Chili weich sind. Sollte der Essig zu schnell verdampfen kann noch Wasser zugegeben werden. Anschließend alles zusammen im Mixer pürieren.
3. In einem weiteren Topf Erythrit und Butter schmelzen und leicht karamellisieren.
4. Anschließend die Chilisauce in die Butter geben und unterrühren.
5. Mit Worcestershire Sauce, Salz und Gewürzen abschmecken.
6. Das Hühnchen mit einem Teil der Buffalo Sauce vermischen. Die übrige Sauce in Flaschen füllen.
7. Frühlingszwiebel klein schneiden und unter das Hähnchen mischen.
8. Den Mozzarella Wrap abtropfen lassen, mit Salat belegen und das Buffalo Chicken darauf verteilen.
9. Den Wrap aufrollen und genießen. Mit dem zweiten Wrap wiederholen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.LOWCARBERNIA-BLOG.DE

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eq

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV