

OZ. ALIBABA



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

1001 NACHT WRAPS

ZUTATEN FÜLLUNG

250 G	PAPRIKA ROT
150 G	ZWIEBEL ROT
500 G	HÜHNERBRUST
1 STK.	LIMETTE AUSGEPRESST
2 TL	OZ. ALIBABA GEWÜRZ
15 G	HONIG
50 G	RAPSÖL
6 STK.	GROSSE DÜNNE FLADEN
	JOGHURT-MINZE SAUCE

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN JOGHURT-MINZE SAUCE

400 G	JOGHURT- AM BESTEN GRIECHISCHES
50 G	GURKE
10 G	MINZE FRISCH
1 G	KNOBLAUCH
5 G	LIMETTENSAFT
10 G	HONIG
	CHILI FRISCH NACH BEDARF

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Alibaba, oz. Kristallsalz, oz. Cubebenpfeffer





VORBEREITUNG

Gemüse und Fleisch in Streifen scheiden, Limetten auspressen, Gurken schälen entkernen und in feine Würfel schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Paprika, Zwiebel und Fleisch in eine Schüssel geben und mit dem oz. Alibaba Gewürz, Limettensaft und Rapsöl mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.
 - 2 Inzwischen die Joghurt-Minze-Sauce zubereiten.
 - 3 Die Gurkenwürfel salzen und 3 Minuten ziehen lassen. Das übrige Gurkenwasser weggeben. Die Gurkenwürfel mit dem Joghurt, der Minze, Honig, Limettensaft mischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 4 Die Paprika, Zwiebel und Fleischstücke in der sehr heißen Pfanne 6-8 Minuten braten.
 - 5 Die Fladenbrote im Backrohr oder in der Bratpfanne ohne Fett erwärmen.
 - 6 Die warmen Fladenbrote auf separate Teller legen. Mit dem heißem 1001 Nacht Fleisch-Gemüse-Mix belegen. Mit zwei Esslöffel Joghurt-Minze-Sauce beträufeln, einrollen und rasch servieren. Die restliche Sauce in Schalen abfüllen und dazu servieren.
-

OZ.-TIPP

Hier könnte auch alternativ Schweine- oder Lammfleisch verwendet werden.

