

KNUSPRIGE RAVIOLI MIT HÜHNCHEN



ZUTATEN

4 

- 300 g Hühnerstreifen
- 8 Tortillas
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 Avocado
- 100 g Bresc Alioli clasico
- 100 g Haricots verts
- 100 g geriebener Käse
- 60 g Bresc Pico de gallo
- 20 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 1 Eiweiß (verrührt)
- Kresse

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Knoblauchscheiben 450g



Salsa Pico de gallo 1000g

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Paprika und Tomate in Streifen schneiden. Die Hähnchenstreifen mit den Knoblauchscheiben anbraten. Das in Streifen geschnittene Gemüse zusammen mit den blanchierten Haricotverts hinzufügen. 40 g Pico de Gallo dazugeben und vermischen.

Die Avocado in Würfel schneiden. Die Avocadowürfel und den Käse zu den restlichen Zutaten geben, auf 4 Tortillas verteilen, die Außenseite der Tortillas mit Eiweiß bestreichen und mit den restlichen Tortillas bedecken. Gut andrücken und die Tortillas bei 175° C 5 Minuten frittieren. Die Tortillas schneiden und mit einem Zweig Kresse und dem Rest Pico de Gallo servieren.