

KNUSPRIGE RAVIOLI MIT HÜHNCHEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauchscheiben
450g



Bresc Salsa Pico de gallo
1000g

ZUTATEN

10

- 750 g Hühnerstreifen
- 20 Tortillas
- 3 Zwiebel
- 3 rote Paprika
- 3 Tomate
- 3 Avocado
- 250 g Bresc Alioli clasico
- 250 g Haricots verts
- 250 g geriebener Käse
- 150 g Bresc Pico de gallo
- 50 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 3 Eiweiß (verrührt)
- Kresse

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.