

## Quesadillas vom Hähnchen

Für 4 Portionen

### Zutaten:

100 g	Eisbergsalat
1	Tomaten
1	Gurken
1	Chilischote
1	Mango
50 g	Crème Fraiche
	etwas Salz, Pfeffer
4	Wrap-Fladen
80 g	geriebenen Emmentaler
200 g	Hähnchenbrust

### Marinade:

1	Limette
1	Chilischote
1 Zweig	frischer Rosmarin
2	Knoblauchzehen
50 ml	Olivenöl



### Zubereitung:

Achtung: Hähnchenbrustfilet für den nächsten Tag marinieren. Für den heutigen Tag bereits vormarinierte Filets aus dem Kühlschrank verwenden.

Die Limettenschale abreiben, die Chilischote mit Samenkapseln in feine kleine Ringe schneiden und den Rosmarinzwig gegen den Strich abzupfen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten mit dem Olivenöl und dem Limettensaft in eine Schüssel geben und die Hähnchenbrust darin marinieren.

### Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	15 Min.
Zubereitungszeit:	35 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Grillmethode:	Grillzeit direkt