



Chicken Schmiede Spieß-Gesellen mit Kraut und Limetten-Honig-Schmand im Maisfladen

1 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Spieß-Gesellen
1 Weißkohl
Weizen Tortillas
1 rote Paprika
1 Zitrone
1 Limette
frische Kräuter
Gewürze
Essig
Olivenöl
Honig
Schmand

Schritt 1

Den Weißkohl zunächst halbieren und anschließend vierteln. Strunk sowie die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen. Den Kohl per Hand in ganz dünne Scheiben schneiden. Den geschnittenen Kohl dann in eine Schüssel geben um diesen anschließend zu marinieren. Als nächstes eine rote knackige Paprika nehmen und das Kerngehäuse entfernen. Paprika in feine Streifen schneiden. Um das Wasser aus dem Kohl zu ziehen etwas Salz in die Schüssel geben. Anschließend noch etwas Honig und Kräuternessig dazugeben. Zum Schluss Olivenöl, Limette und frische Kräuter in die Schüssel hinzufügen. Alles miteinander vermengen und zur Seite stellen.

Schritt 2

Die Spieß-Gesellen aus der Packung nehmen und für einige Zeit auf den Grill legen bis diese rund herum schön kross ausgebacken sind.

Schritt 3

Für den Limetten-Honig-Schmand Frühlingszwiebeln klein schneiden und zu dem Schmand hinzugeben. Für die Säure noch etwas Limetten Abrieb hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Schritt 4

Weizen Tortilla mit dem Limetten-Honig-Schmand bestreichen, den hausgemachten Krautsalat hinzugeben und anschließend die Spieß-Gesellen hinzufügen. Zum Schluss das Ganze zu einem Wrap wickeln, Holz-Spieße entfernen und anschneiden! Guten Appetit!