



Einfache quesedillas mit pulled chicken



Zutaten

- 1 Hühnerbrust
- 1 würfel hühnerbrühe
- 1 tomate
- 1 frühlingzwiebel
- 2 esslöffel mais
- 1 esslöffel barbecue-sauce (kann auch zuckerfrei sein)
- 2 Wraps (Vollkorn)
- Henri Willig chili käse
- Henri Willig sweet chili mayonaise

Bereidingswijze

Leckere und schnelle Quesedillas.

Zubereitung:

- Das Huhn mit der Hühnerbrühe innerhalb von 15 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Tomate entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und die Frühlingzwiebel in Ringe schneiden. Dies mit dem Mais mischen.
- Wenn das Hähnchen gar ist, mit zwei Gabeln auseinanderziehen, so dass ein Pulled Chicken entsteht. Mit der Tomatenmischung und einem Esslöffel Barbecue-Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Einen Wrap in eine trockene Bratpfanne legen. Den süßen Chilikäse darüber reiben, mit der Hähnchenfleischmischung bedecken und eine weitere Schicht Käse darüber reiben. Mit dem zweiten Umschlag abschließen.
- Bei mittlerer Hitze backen, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind und der Käse geschmolzen ist.