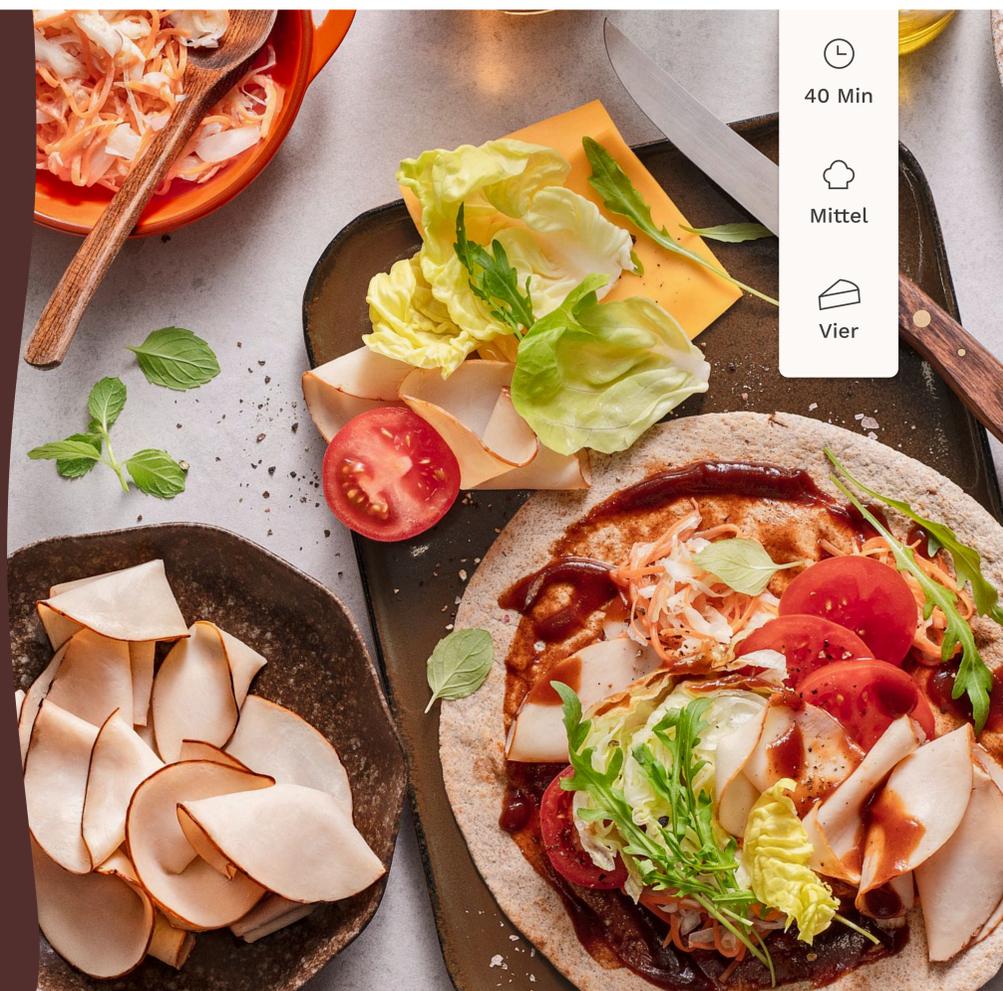


Burger-Tortilla mit Coleslaw und Herta Finesse Chicken BBQ Style

Unsere neue Sorte des Jahres Herta Finesse Chicken BBQ Style trifft auf Burger-Tortilla mit saftigem Coleslaw. Aromatische BBQ-Sauce gibt dem Ganzen die besondere rauchig würzige Note – direkt probieren!



40 Min
Mittel
Vier

Zutaten

150 g Herta Finesse Chicken BBQ Style
4-6 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse
4-5 EL Naturjoghurt
1-2 EL Sour Cream

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

4 Vollkorn Tortillas

OBST & GEMÜSE

150 g Salatmix (Eisberg, Rucola, Kopfsalat)
2 mittelgroße Tomaten
1,5 Zwiebeln
2 Karotten
1 kleiner Weißkohlkopf (ca. 800 g)

ÖL & ESSIG

Olivenöl
1 EL Pflanzenöl
2-3 EL Apfelessig

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer
½ EL Zucker
2 EL Dijon Senf
1-2 EL BBQ-Sauce

Anleitung

1. SCHRITT

Weißkohl putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen (2-3 mm Durchmesser) schneiden. Mit 1 EL **Öl** und einer Prise **Salz** vermengen und durchkneten. **Karotten** und eine halbe **Zwiebel** schälen und mit einer Küchenreibe zum Weißkohl reiben.

2. SCHRITT

Aus **Naturjoghurt**, **Sour Cream**, **Senf**, **Apfelessig**, **Zucker**, Salz und **Pfeffer** eine Marinade anrühren und abschmecken. Über das Gemüse gießen und gut vermischen. Coleslaw zur Seite stellen.

3. SCHRITT

Salatmix und **Tomaten** waschen, die ganze Zwiebel schälen. Tomaten in Scheiben und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Salatblätter auseinanderzupfen.

4. SCHRITT

Etwas **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen, **Tortilla** darin platzieren und von beiden Seiten leicht anbraten. Separat in einer zweiten Pfanne **Herta Finesse Chicken BBQ Style** kurz erwärmen. 1-2 Scheiben **Cheddar** auf noch in der Pfanne liegenden Herta Finesse Chicken BBQ Style Belag platzieren und darauf schmelzen lassen.

5. SCHRITT

Währenddessen Tortilla aus der ersten Pfanne nehmen und 1-2 EL **BBQ-Sauce** darauf verstreichen. Tortilla nun auf einer Seite mit Salatmix, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Herta Finesse Chicken BBQ Style, dem geschmolzenen Cheddar und Coleslaw belegen und gleichmäßig verteilen. Tortilla in der Mitte zusammenklappen und servieren (für weitere Tortillas ebenso verfahren).

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	617 kcal
Fett	38 g
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	21 g