



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

- 200 g Bündner Bergkäse Bio**
- Öl zum Braten**
- Salz, Pfeffer**
- 2 Avocados**
- 1 Limette (Saft)**
- 1 Kästchen Kresse**
- 4 Weizentortillas**
- ½ Gurke**
- 2 Hühnerbrüste (ohne Haut)**
- ½ Bund Radieschen**
- handvoll Salatblätter**
- 1 rote Chili**

## Wrap mit Hühnerbrust und Bündner Bergkäse

Hühnerbrüste salzen, pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrüste darin auf jeder Seite ca. 5 Min. braten. Abkühlen lassen. Bündner Bergkäse Bio entrinden und in 5 mm dicke Stifte schneiden. Avocado-Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Gehackte Chili und Limettensaft dazugeben. Salzen, pfeffern. Hühnerbrüste in Scheiben schneiden. Kresse abschneiden. Gurke, längs halbiert und in Scheiben schneiden. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Tortillas auslegen, mit Avocado-creme bestreichen. Salatblätter, Gurken- und Radieschenscheiben, Kresse, Hühnerfleisch und Bündner Bergkäse Bio darauf verteilen. Zu Wraps einrollen, mit Backpapier umwickeln und sofort servieren.

Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.