



# TORTILLA SALATBOWL

Salat in einer essbaren Schüssel? Wir lieben es! Die Salatbowl aus Tortilla-Fladen ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern schmeckt auch unglaublich lecker!

ZEITSCHÄTZUNG  
**25 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**KRIEG ICH HIN**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good 1001 Nacht Salat
- 1 Packung Simply Good Limette Basilikum Dressing
- 2 Tortilla-Fladen
- 200g Hühnerbrustfilet
- 300g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- Chiliflocken
- ÖL
- 1 Prise Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



Wraps auf eingefettete Unterseite eines Muffinblechs legen & in Mulden eindrücken. 8 Min. bei 200°C backen.



Währendessen Hühnerbrustfilet würfeln, mit Salz, Pfeffer marinieren & in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Anschließend Tomaten & Zwiebel ebenso in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl, Salz & Pfeffer abschmecken.



Tortilla-Schalen mit 1001 Nacht Salat, Hühnerbrust-Würfel und Tomatenmix befüllen.



Salat-Bowl mit Simply Good Limette Basilikum Dressing, Koriander, Limette und Chiliflocken garnieren.



Und genießen!

