**Süßkartoffel-Wrap**

**Zutaten für 4 Personen:**

250 g Süßkartoffeln aus North Carolina

1 mittelgroße rote Zwiebel

250 g Hähnchenbrustfilet

1 Avocado (z.B. Sorte Hass)

2 EL Limettensaft

1 Radicchio (ersatzweise 1-2 Römersalatherzen)

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 TL Currypulver

4 Weizentortillas

120 g Frischkäse

4 Stiele Basilikum

1. Süßkartoffeln schälen, längs halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Hähnchenbrust ebenfalls quer in dünne Streifen schneiden. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und vorsichtig mit 1 EL Limettensaft mischen. Radicchio putzen, waschen und die Blätter trocken schleudern.
2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Süßkartoffeln und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Erneut 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hähnchenscheiben darin bei starker bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Dabei mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
3. Tortillas nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Frischkäse bestreichen und dabei einen 1 cm breiten Rand freilassen. In der Mitte mit Radicchio, Avocado, Süßkartoffeln, Zwiebeln und Hähnchen belegen. Mit dem restlichen Limettensaft beträufeln und mit Basilikumblättern bestreuen. Tortillas an einer Seite etwas über die Füllung klappen, dann aufrollen und evtl. in Butterbrotpapier wickeln.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 475 kcal / 1988 kJ

Eiweiß: 22 g

Fett: 31 g

Kohlenhydrate: 26 g