



## Butter Chicken Burrito

### Zutaten

- 125 g Reis
- 20 g Petersilie
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 20 g Butterschmalz o. Ghee
- 1 Glas MAGGI Magic Asia Tikka Masala 10 Min. Sauce
- 2 Zwiebeln, rot
- 100 g Joghurt, 10 % Fett
- 6 Tortilla(s)

### Zubereitung

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit rote Zwiebeln in Spalten schneiden. Petersilie waschen und grob hacken. Hähnchenbrust in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz oder Ghee heiß werden lassen. Rote Zwiebeln und Hähnchenbrustwürfel zugeben und anbraten. MAGGI Magic Asia Tikka Masala Indian Style zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min. garen. Joghurt unterrühren. Kontaktgrill oder Pfanne vorheizen.
4. Tortillas mittig mit Reis und Butter Chicken belegen, mit Petersilie bestreuen. Zum Formen der Burritos die Seiten zur Mitte klappen, festhalten und straff aufrollen, um ein Auseinanderfallen zu vermeiden.
5. Burritos nacheinander auf dem Kontaktgrill oder in der Pfanne anrösten und heiß servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	425 kcal
Fett	10 g
Protein	33 g

🕒 12 Minuten

⊕ 6 Portionen