**Tom-Kha-Gai-Wrap**

Zutaten für 4 Personen:

250g Champigon
250g Cherrytomaten
4 Stangen Lauch
8 Wraps
4 Stangen Zitronengrass
4 Scharlotten
2 Chillischoten
2 Bd Koriander
2 Kafir-Limtettenblätter
4 Hähnchenbrüste

Zubereitung:

Hähnchenbrust in der Pfanne scharf anbraten und wieder heraus nehmen. Dann die Pilze, die Scharlotten und den Lauch darin ebenfalls anrösten. Zitronengrass, Chilli und Kafirblätter hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Dann mit Fischsauce und Kokosmilch ablöschen. Das Hähnchen wieder hinzugeben und kurz kochen lassen, bis alles angesämt ist.
nun die Wraps damit füllen und sofort genießen.

