Hähnchen-Wraps mit Kartoffelspalten

Zutaten für 2 Personen

Für die Kartoffelspalten:

400 g Kartoffeln

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

Für die Wraps:

250 g Hähnchengeschnetzeltes, mariniert

125 g Kirschtomaten

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

1 Romana-Salatherz

20 g Hartkäse, geraspelt

2 Tortilla-Wraps

Für die Sauce:

10 ml mittelscharfer Senf

35 ml Mayonnaise

75 g Joghurt

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Kartoffeln in ein bis zwei Zentimeter breite Spalten schneiden. Backblech mit Backpapier belegen und Kartoffelspalten auf eine Hälfte des Blechs verteilen. Spalten mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen und für circa 30 Minuten im Ofen backen. Nach circa 15 Minuten Backzeit Hähnchengeschnetzeltes und Kirschtomaten neben die Kartoffeln aufs Blech geben. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten für weitere 14 bis 15 Minuten im Ofen backen, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist. Salatherz halbieren, Strunk herausschneiden und Salatblätter quer in schmale Streifen schneiden. Für die Sauce in einer kleinen Schüssel Senf, Mayonnaise und Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wraps für ein bis zwei Minuten im warmen Ofen anwärmen. Erst Sauce darauf verstreichen, dann Salat, Kirschtomaten, Hähnchen und Hartkäse auf dem unteren Drittel des Wraps verteilen. Die Seiten links und rechts nach innen, die untere Seite nach oben über die Füllung klappen und fest aufrollen.