

Salat-Wraps

mit Hühnchen



VORSEISE

TIPP

Damit nichts zerbricht oder auseinanderfällt, am besten eine Lage Butterbrotpapier um die Wraps wickeln.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Blätter ERNTEKRONE Eisbergsalat
1 Packung GUT LANGENHOF
marinierte Hähnchenbruststeaks
1 ERNTEKRONE Karotte
1 ERNTEKRONE Zwiebel
1 ERNTEKRONE Paprika
4 EL BIO SONNE
Tomate-Basilikum-Streichcreme

Dip:

8 EL Landfein Joghurt
1 EL COOK! Remoulade
1 TL BIO SONNE Honig
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise COOK! Chili

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbruststeaks ringsherum anbraten und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen – dann Karotte, Paprika in dünne Streifen und Zwiebel in Ringe schneiden.
3. Alle Zutaten für den Dip verrühren und abschmecken.
4. Die gebratene Hähnchenbrust in möglichst dünne Scheiben schneiden.
5. Die Streichcreme auf die Innenseite der Salatblätter verteilen, darauf

das Gemüse und die Hähnchenbrustscheiben verteilen.

6. Nun die Salatblätter wie einen Wrap möglichst eng aufrollen, mit einer Küchenschnur fixieren und servieren.

