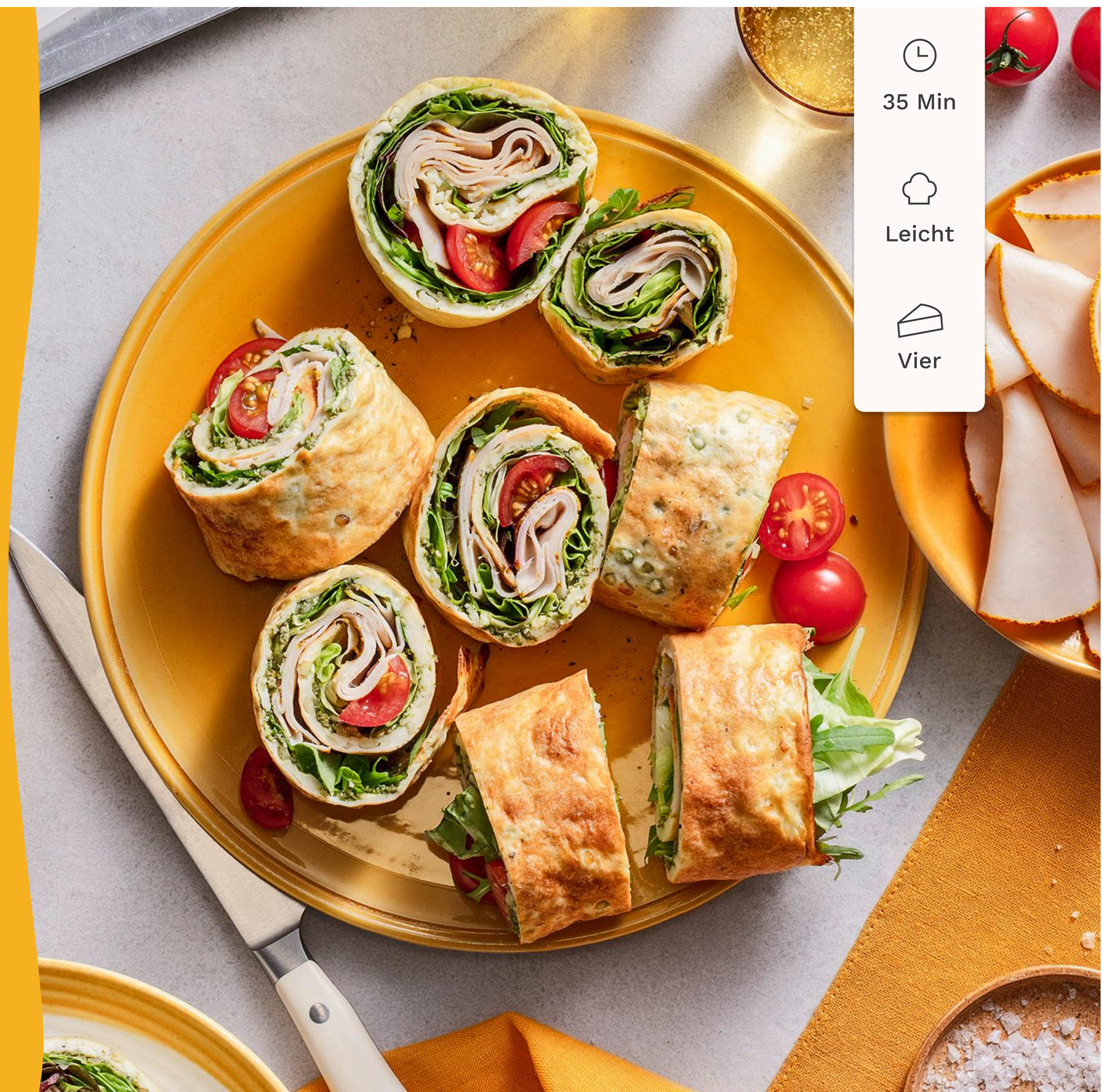


Hüttenkäsewrap mit Herta Finesse Hähnchen mit Curry

Für den leichten Genuss mit exotischer Curry-Note: Dieser proteinreiche Hüttenkäsewrap ist schnell zubereitet – und begeistert mit der hauchdünnen Herta Finesse Hähnchenbrust in der Hauptrolle.



35 Min



Leicht



Vier

Zutaten

100 g Herta Finesse Hähnchenbrust mit Curry
400 g Hüttenkäse
4 Eier



OBST & GEMÜSE

Cocktailtomaten
Salatmix (Rucola, Kopfsalat)



ÖL & ESSIG

Pesto
Saucen nach Belieben (z. B. Joghurt-Dip)



GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Ofen vorheizen auf 180°C.

2. SCHRITT

Hüttenkäse, Eier, Salz und **Pfeffer** mischen.

3. SCHRITT

Flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 20 - 25 Minuten backen.

4. SCHRITT

Salat waschen und auseinanderrupfen, **Tomaten** in Scheiben schneiden.

5. SCHRITT

Wrap mit Salatblättern, Tomaten und **Herta Finesse Hähnchenbrust mit Curry** belegen, **Joghurtsoße** darauf tröpfeln und zusammenrollen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	364 kcal
Fett	19 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	35 g