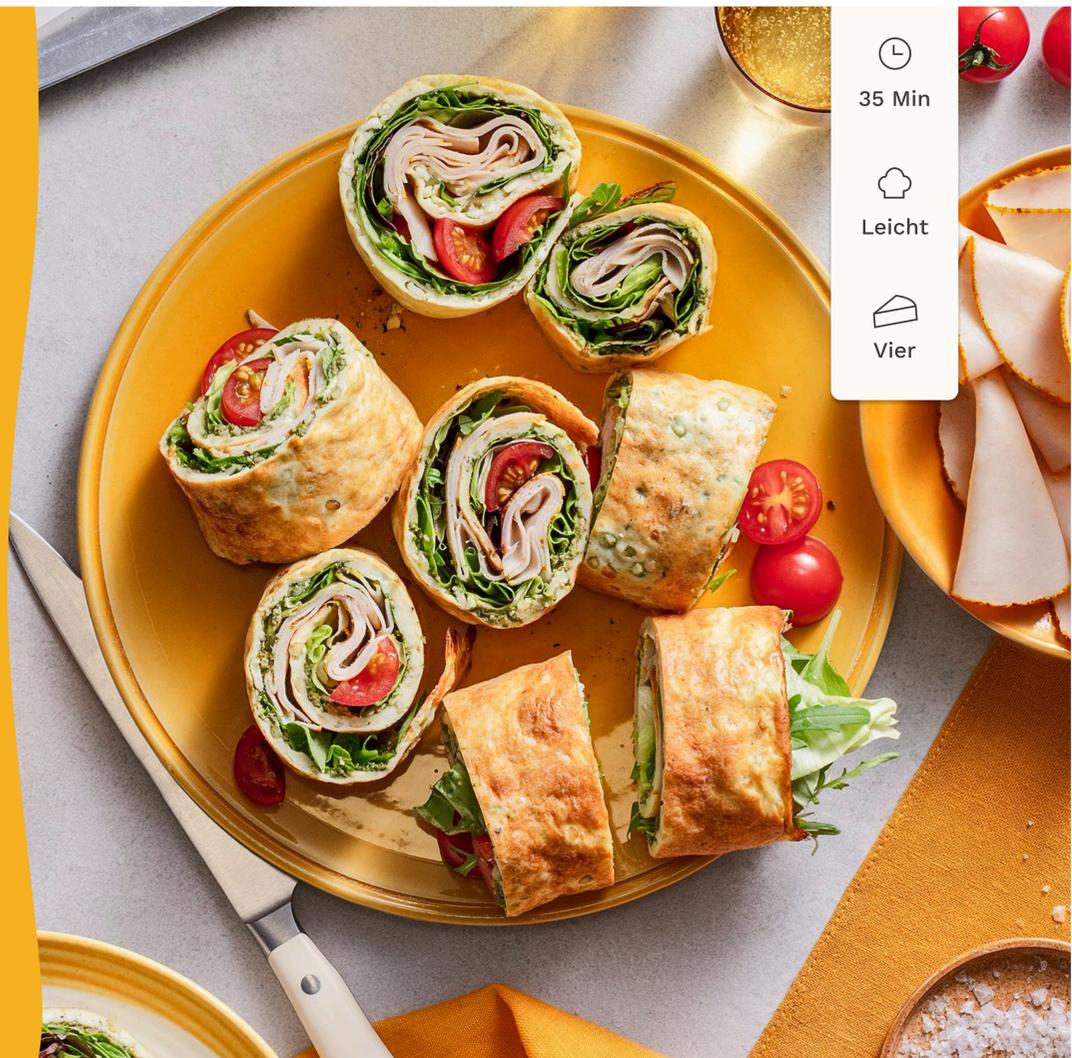


# Hüttenkäsewrap mit Herta Finesse Hähnchen mit Curry

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