

REZEPT



ZUTATEN

- 2 Tortillas
- 4-6 Scheiben Pouletbrust-Aufschnitt
- etwas grüner Salat
- 1 Karotte (geraspelt)
- 100 g Frischkäse
- ½ TL ehrenwort. BIO Bollywood Madras Curry
- etwas ehrenwort BIO Kräutersalz mit Ursalz
- etwas Baergfeuer Mayonnaise

WRAP MIT POULETBRUST & einer scharfen Currynote

Zubereitung

Die Zubereitung ist ganz einfach: Den Frischkäse gut mit dem Currypulver verrühren. Die Wraps (Tortillas) mit dem Curry-Frischkäse bestreichen – dabei darauf achten, dass noch ca. 2 cm Rand frei bleiben. Anschliessend die Wraps mit dem Aufschnitt, dem Salat sowie den geraspelten Karotten belegen.

Etwas Baergfeuer Mayonnaise darüber verteilen und mit dem Kräutersalz verfeinern.

Zu guter Letzt, die Wraps eng einrollen und gleich verpacken. Die Wraps können auch ideal vorbereitet werden und bspw. zum nächsten Picknick mitgenommen werden.

2 Wraps

i Rezept entwickelt von ehrenwort. Genussmomente