WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Curry-Hähnchen-Wrap mit Rucola und Tomaten

## *Zutaten (für 4 Personen):*

4 Hähnchenfilets
3 EL Öl
2 TL Curry
Salz und Pfeffer
4 Wraps
4 EL Honig-Senf-Sauce
50 g Tomaten
100 g Rucola



## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 482 kcal, 18 g Fett, 34 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Curry-Hähnchen-Wrap mit Rucola und Tomaten

## *Zubereitung:*

1. Zuerst 2 EL Öl, Curry und etwas Salz und Pfeffer mischen und die Hähnchenfilets rundherum damit bestreichen.



2. Marinierte Hähnchenfilets in 1 EL Öl von jeder Seite…



3. …circa 5 bis 7 Minuten goldbraun anbraten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Curry-Hähnchen-Wrap mit Rucola und Tomaten



4. Wraps nach Packungsangabe erwärmen. Mit je 1 EL Honig-Senf-Sauce bestreichen…



5. …mit Rucola und Tomaten belegen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Curry-Hähnchen-Wrap mit Rucola und Tomaten

6. …mit Curry-Hähnchenfilet toppen, zusammenklappen…



7. …und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Curry-Hähnchen-Wrap mit Rucola und Tomaten




## Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**