

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Wraps mit Hähnchenbrust

### Zutaten für 4 Personen:

#### Füllung:

- 1 Pck Wraps (Sorte nach Belieben)
- 1 Pck Schafskäse
- 500g Hähnchenbrust
- Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Paprika  
und weitere Zutaten nach Belieben

#### Dressing:

- 125g Joghurt
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Honig

### Zubereitung:

- 1** Gemüse waschen, kleinschneiden und in einzelne Schälchen geben.
- 2** Hähnchenbrust würzen und gemeinsam mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten.
- 3** Die Dressingzutaten miteinander cremig verühren.
- 4** In der Zwischenzeit die Wraps in der Pfanne kurz erhitzen, danach auf die Teller legen und mit ca. 1 EL des Dressings bestreichen.
- 5** Gemüse, Fleisch und Schafskäse nach Wunsch in der Mitte des Wraps verteilen; nicht zu viel – sonst lässt sich der Wrap schlecht rollen.
- 6** Die untere Seite des Wraps nach oben klappen und die Seiten nach innen falten, sodass eine Rolle mit oberer Öffnung entsteht. Guten Appetit!

*Tipp: Das Honig-senf-Dressing schmeckt auch super zum Salat!*

