






Cranberry-Hähnchen-Wrap









EINKAUFSZETTEL

Für die Wraps (für 4 Personen):

-  **75g getrocknete Cranberries**
-  **125g Frischkäse**
-  **½ Bund Schnittlauch**
-  **4 Weizenmehl-Tortillas**
-  **375g gebratenes Hühnchen**

Verfeinerung:

-  **Feta**
-  **Cashewkerne und Walnüsse**
-  **Blattspinat**
-  **Schnittlauch**
-  **Birne**
-  **Blattsalat**

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung Frischkäse, Cranberries und Schnittlauch mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
2. Tortillafladen mit der Creme bestreichen und das gebratene Hühnerfleisch darauf verteilen.
3. Nach Belieben mit weiteren Zutaten befüllen.
4. Den Wrap einrollen und kurz im Kühlschrank kaltstellen.

