

## **Wrap mit Herta Finesse Putenbrust**



### **ZUTATEN für 16 Stück:**

1 Packung (100 g) Herta Finesse Putenbrust  
geräuchert  
6 Stängel Petersilie  
1 Stängel Minze  
3 cm Ingwerwurzel  
100 g Naturfrischkäse  
100 g Naturjoghurt  
25 g geröstete Pinienkerne  
Salz, Pfeffer  
½ Salatgurke  
2 Romanasalatherzen  
2 Feigen  
6 Wrap- oder Tortillafladen

### **ZUBEREITUNG:**

1. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Alles mit Frischkäse, Joghurt und Pinienkernen verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gurke schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und in kurze Stifte schneiden. Die Salatherzen in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Feigen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Herta Finesse Putenbrust geräuchert ebenfalls in Streifen schneiden.
3. Die Teigfladen nach Packungsangabe vorbereiten und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Salat, Feigen, Gurke und Herta Finesse Putenbrust gleichmäßig darauf verteilen und aufrollen.
4. Nach Belieben die Wraps in Butterbrotpapier einwickeln und kalt stellen oder sofort genießen.

***Tipp: Komplett in Butter- oder Pergamentpapier wie ein Bonbon eingewickelt, können die Wraps auch prima als Proviant für unterwegs dienen.***

*Nährwerte pro Stück: 226 kcal, 946 kJ, 13 g Eiweiß, 7 g Fett, 27 g Kohlenhydrate,  
436 mg Natrium, 6 g Zucker, 2 g ges. Fettsäuren*