



## Genuss-Rezept

### Würziges Curry-Wrap

#### Zutaten (für 4 Personen)

300 g Gutfried „Hähnchen Party-Würstchen“  
1 Packung Weizentortillas  
100 g entkernte Datteln  
Einige Blätter Lollo Bionda Salat  
2 reife Avocados  
10 EL Guacamole (Fertigprodukt)  
½ Becher à 125 g Creme Fraîche  
100 g Walnüsse  
1 kleines Bund Minze  
1 Bund Lauchzwiebeln  
3 EL Currypulver  
1 TL Kardamom  
2 EL Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz und weißer Pfeffer  
Evtl. Zahnstocher



#### Zubereitung

Die Weizentortillas in einer trockenen Pfanne auf beiden Seiten kurz erhitzen. Gutfried „Hähnchen Party-Würstchen“ in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den grob gehackten Walnüssen, den in kleinen Würfeln geschnittenen Datteln sowie dem Currypulver und Kardamom vermengen. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Zu der Nuss-Curry-Mischung hinzugeben. Anschließend die Guacamole mit der Creme Fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl würzen.

Die Weizentortillas belegen:

Den Frischkäse auf den Weizentortillas verteilen. Die Avocados entkernen und in längliche Scheiben schneiden. Das Wrap mit der Avocado, dem gewaschenen Salat und der Nuss-Curry-Mischung gleichmäßig belegen. Die Minze waschen und die Blätter dazugeben. Weizentortillas eng aufrollen und evtl. mit Zahnstochern fixieren. Das fertige Curry-Wrap schräg in Scheiben schneiden und servieren. Dieses schmeckt auch leicht erwärmt.

**Pro Portion:** 21,9 g E; 76,8 g F, 47,8 g KH, 4140 KJ; 990 kcal

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)