



**Gesamtzeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 3 Personen

## Djuvec Reis Wrap

### Für die Wraps:

1 Dose Menzi Djuvec Reis

5 Stück(e) Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 8  
Weizentortillas

80 g Feta

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

100 g Hähnchenbrustfilet

### Für den Dip:

200 g Griechischer Joghurt

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Esslöffel Leverno Zitronen-Fix

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas frische Petersilie

## Djuvec Reis Wrap

1.

Für den Wrap:

Hähnchenbrust klein scheiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Reis mit in die Pfanne geben und erwärmen.

Wraps mit Reis, dem Hähnchen und gewürfeltem Feta füllen, einrollen und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Für den Dip:

Alle Zutaten vermengen und für ca. 15 min. im Kühlschrank ziehen lassen.