

# HONIG-SENF DRESSING MIT JOGHURT

## HONIG-SENF DRESSING MIT JOGHURT

Dieses Honig-Senf Dressing mit Joghurt ist schon vor Jahren entstanden, als ich mir einen leckeren, bunten Chicken Wrap gebastelt habe. Nach all der Zeit hatte es endlich mal ein paar neue Fotos verdient. Im Vergleich zu anderen Rezepten musste ich hier nichts groß überarbeiten - das Dressing ist immer noch super, genau so wie es ist! Es ist ideal für Wraps mit Geflügel, kann aber auch gut auf Salaten mit Hähnchenbrust als Dressing genutzt werden. Außerdem ist es ein wahres Blitzrezept - länger als 1-2 Minuten braucht man dafür nämlich ganz sicher nicht!



### ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN (DRESSING FÜR 2 WRAPS):

100g Joghurt

Salz & Pfeffer

3 TL flüssiger Honig

2 TL Senf (am besten scharfer Dijon Senf)

## ZUBEREITUNG:

Den Joghurt in ein Schüsselchen geben, Honig und Senf einrühren und das Honig-Senf Dressing mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Am besten mit etwas gebratenem Hähnchen vermengen und in den Wrap oder auf den Salat geben.

Fertig!

